

Elements of Lifestyle

Bedienungsanleitung

User Manual
Mode d'emploi
Manual de instrucciones
Gebruiksaanwijzing
Руководство по эксплуатации

Pro-Multi-Grill 3 in 1 V2

Kontaktgrill
Contact grill
Gril de contact
Barbacoa de contacto
Contactbarbecue
Контактный гриль

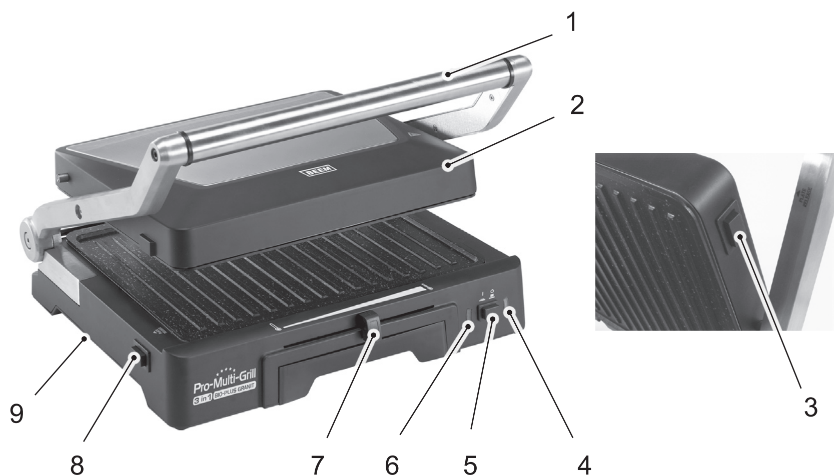
Technische Daten - Technical data - Caractéristiques techniques - Datos técnicos - Technische gegevens - Технические параметры

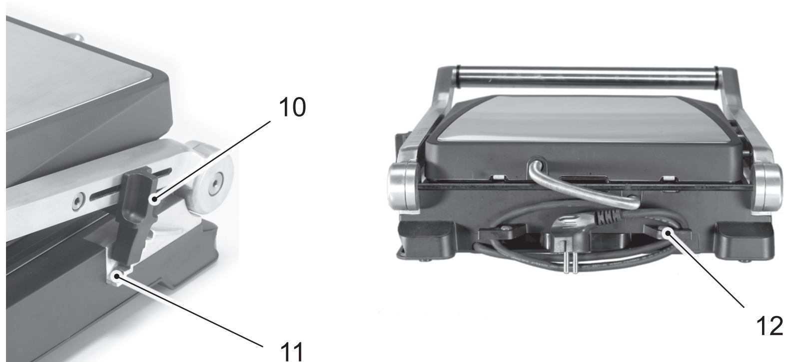
Modell - Model - Modèle - Modelo - Model - Модель	Kontaktgrill Contact grill Gril de contact Barbacoa de contacto Contact-barbecue Контактный гриль **Pro-Multi-Grill 3 in 1 V2**
Typnummer - Type number - Numéro de type - N.º de tipo - Typenummer - Номер типа	
BIO-LON KERAMIK	B19.001
BIO-PLUS GRANIT	B19.002
Betriebsspannung - Operating voltage - Tension de service - Tensión de servicio - Bedrijfsspanning - Рабочее напряжение	220 - 240 VAC
Netzfrequenz - Mains frequency - Fréquence secteur - Frecuencia de red - Netfrequentie - Частота сети	50/60Hz
Leistung - Power - Puissance - Potencia - Prestaties - Мощность	1650 - 2000 W
Abmessungen (L x B x H) - Dimensions (L x W x H) - Dimensions (L x l x H) - Dimensiones (F x A x A) - Afmetingen (L x B x H) - Размеры (Д x Ш x В)	365 x 400 x 130 cm
Gewicht - Weight - Poids - Peso - Gewicht - Вес	4 kg
Schutzklasse - Protection class - Classe de protection - Categoría de protección - Beschermingsklasse - Класс защиты	I

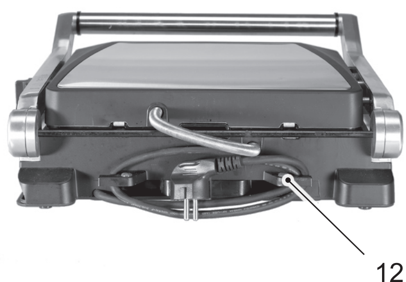
Ersatzteile und Zubehör - Spare parts and accessories - Pièces de rechange et accessoires - Piezas de repuesto y accesorios - Reserveonderdelen en accessoires - Запасные части и принадлежности

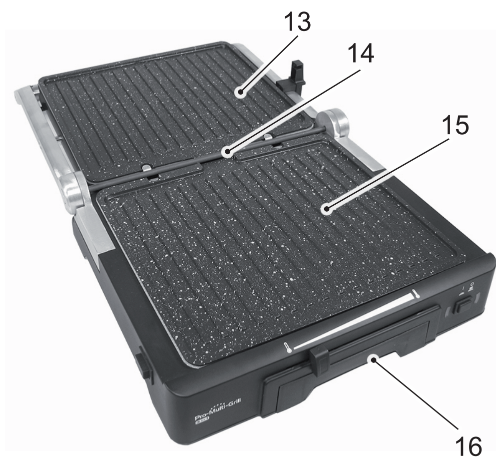
Ersatzteile und Zubehör erhalten Sie über unsere Homepage oder auf Anfrage bei unserem Kundenservice.
Spare parts and accessories are available on our homepage or on request from our customer service.
Vous pouvez obtenir les accessoires et les pièces de rechange via notre site Web ou sur demande auprès de notre service après-vente.
Los repuestos y accesorios los puede adquirir en nuestra página web a petición en nuestro servicio técnico autorizado.
Onderdelen en toebehoren zijn verkrijgbaar via onze homepage of op aanvraag bij onze klantenservice.
Запасные части и принадлежности можно приобрести на нашем сайте в Интернете или по запросу в нашей сервисной службе.

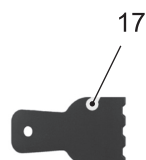



1
2
3
BEEM
Pro-Multi-Grill
3 in 1 BIO-PLUS GRANIT
9
8
7
6
5
4


10
11


12


13
14
15
Pro-Multi-Grill
16


17

Inhalt

Sehr geehrter Kunde,
lesen Sie vor Verwendung des Gerätes die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise zu Inbetriebnahme, Sicherheit, bestimmungsgemäßem Gebrauch sowie Reinigung und Pflege.
Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang und Ende der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Sicherheitshinweise

◆ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.

◆ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.

◆ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

◆ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

◆ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.

◆ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

◆ Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachhändlern oder vom Werkskundendienst durchführen. Dies gilt insbesondere für den Austausch einer beschädigten Anschlussleitung. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Gewährleistungs- oder Garantieanspruch.

◆ Eine Reparatur des Gerätes während der Gewährleistungs- oder Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei Beschädigungen und nachfolgenden Störungen kein Gewährleistungs- oder Garantieanspruch mehr.

◆ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.

◆ Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

◆ Bei Stromausfall trennen Sie das Gerät vom Netz, um ein unbeabsichtigtes Wiedereinschalten des Gerätes zu vermeiden.

◆ Betreiben Sie das Gerät nicht im Dunkeln.

⚠ GEFAHR

Gefahr durch elektrischen Strom!

► Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Netzleitung oder der Netzstecker beschädigt sind.

► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.

► Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

► Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über das Gerät laufen lassen. Die Flüssigkeit könnte in das Gehäuse eindringen und zu einer Gefährdung führen.

► Fassen Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen an, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen.

► Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
- wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
- vor dem Einsetzen/Entnehmen der Grillplatten,
- wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
- bevor Sie das Gerät reinigen.

Erstickungsgefahr!

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

⚠ WARNUNG

Brandgefahr

► Verwenden Sie das Gerät nie in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Materialien, wie z.B. Gardinen.

Verbrennungsgefahr

► Prüfen Sie vor dem Gebrauch den sicheren Sitz der oberen Grillplatte.

► Berühren Sie während des Betriebes nicht die heißen Oberflächen.

► Fassen Sie das Gerät während des Betriebes nur an den Griffen oder Knöpfen an.

► Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung und vor dem Einsetzen/Entnehmen der Grillplatten abkühlen.

► Vorsicht beim Grillen von stark fetthaltigen Lebensmitteln. Heißes Fett kann spritzen und zu Verbrennungen führen.

► Lassen Sie keine Gegenstände auf der Grillfläche liegen.

► Gießen Sie keine Flüssigkeiten auf die heiße Grillfläche. Wenn die Flüssigkeit in Berührung mit der heißen Oberfläche kommt, verdampft sie sehr schnell und spritzt und kann so zu Verletzungen führen.

► Tragen oder bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebes.

► Das Grillgut kann auf den Grillplatten anhaften. Wenn es sich von der oberen Grillplatte ablöst und auf die untere Grillplatte fällt, können Fettspritzer zu Verletzungen führen.

► Klappen Sie die obere Grillplatte immer bis zum Anschlag auf, damit sie nicht von alleine zufällt. Lassen Sie die obere Grillplatte beim Schließen des Geräts nicht fallen. Schließen und öffnen Sie das Gerät geführt am Griff.

ACHTUNG

► Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht an der Netzleitung selbst.

► Verwenden Sie zum Reinigen der Grillplatten und der Oberflächen weder scheuernde Reinigungsmittel noch Metallbürsten, Nylonbürsten oder andere kratzenden Gegenstände.

► Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.

► Schneiden Sie keine Speisen auf den Grillplatten.

► Verwenden Sie zum Wenden von Speisen nur solche Pfannenwender, die für antihaftbeschichtete Oberflächen geeignet sind.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist zum Grillen und Braten von Lebensmitteln für die Verwendung im Haushalt oder ähnlichen, nicht gewerblichen Bereichen bestimmt, wie zum Beispiel Personalküchen in Läden, Cafés, Büros oder einem anderen beruflichen Umfeld; landwirtschaftliche Anwesen; Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels oder anderen Wohnanlagen; Bed and Breakfast-Gasthäuser.
Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.
Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

◆ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, wärmebeständige und gegen Fettspritzer unempfindliche Unterlage.

◆ Die Oberflächen von Möbeln enthalten möglicherweise Bestandteile, die die Stellfüße des Gerätes angreifen und aufweichen können. Legen Sie gegebenenfalls eine Unterlage unter die Stellfüße des Gerätes.

◆ Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf. Der Abstand zu Wänden, Möbeln und anderen Gegenständen muss mindestens 15 cm betragen.

◆ Stellen Sie das Gerät oder Teile des Gerätes niemals in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (z. B. Heizung, Ofen, Grill).

◆ Stellen Sie das Gerät nicht an die Tischkante. Es könnte herunterfallen.

◆ Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.

◆ Legen Sie keine Tischdecke, Tücher oder Servietten unter die Stellfüße des Gerätes, damit es nicht wegrutscht.

◆ Das Gerät darf nicht im Freien betrieben und gelagert werden.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

◆ Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektro-Fachhändler.

◆ Die Steckdose muss mindestens über eine 16A-Sicherung abgesichert sein.
◆ Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitung unbeschädigt ist und nicht über scharfe Kanten verlegt wird.
◆ Die Anschlussleitung darf nicht straff gespannt sein, geknickt, gequetscht oder verknotet werden oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
◆ Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass keine Stolpergefahr besteht.
◆ Soll das Gerät über ein Verlängerungskabel angeschlossen werden, muss der Kabelquerschnitt mindestens 1,5 mm² betragen.
◆ Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Verwendete Symbole

⚠ GEFAHR

Wird verwendet für eine unmittelbar drohende Gefahr, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.
► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

⚠ WARNUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen könnte.
► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

ACHTUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu leichten Verletzungen oder zu Sachschäden führen kann.
► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

HINWEIS

► Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Inbetriebnahme

Auspacken

1. Entnehmen Sie das Gerät, alle Zubehörteile und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2. Entfernen Sie vor dem Erstgebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien vom Gerät und den Zubehörteilen.
3. Prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

HINWEIS

► Entfernen Sie niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise.
► Bewahren Sie die Originalverpackung während der Gewährleistungs- bzw. Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Gewährleistungs- bzw. Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können. Transportschäden führen zum Erlöschen des Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruchs.

Vor dem ersten Gebrauch

Heizen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch auf, um evtl. Montagerückstände (Fette) zu beseitigen. Gehen Sie dafür wie folgt vor:

1. Schieben Sie den Temperaturregler (7) auf Position „🌡“ (höchste Temperatur).
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
3. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter (5) auf Position „I“. Die Netzkontrollleuchte (6) leuchtet und das Gerät heizt auf.
4. Wenn die Bereitschaftsanzeige (4) leuchtet, ist die eingestellte Temperatur erreicht.
5. Warten Sie 10 Minuten.
6. Schieben Sie den Temperaturregler (7) auf Position „🌡“ (geringste Temperatur).
7. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter (5) auf Position „O“.
8. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

9. Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 8)*** beschrieben.

HINWEIS

► Bei der ersten Inbetriebnahme können durch produktionsbedingte Zusätze, wie z. B. Fette, Geruch oder leichter Rauch entstehen. Dies ist völlig normal! Sorgen Sie daher für ausreichende Belüftung.

Gerätebeschreibung

Lieferumfang/Geräteübersicht

(Abbildung siehe linke Ausklappseite)

1 Griff
2 Deckel
3 Entriegelungstaste für obere Grillplatte
4 Bereitschaftsanzeige
5 Ein-/Ausschalter
6 Netzkontrollleuchte
7 Temperaturregler
8 Entriegelungstaste für untere Grillplatte
9 Griffmulde
10 Abstandshalter
11 Auflagestütze für Abstandshalter
12 Kabelaufwicklung (an der Geräterückseite)
13 obere Grillplatte
14 Ölablauf
15 untere Grillplatte
16 Tropfschale
17 Reinigungsspachtel
18 Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

Antihaftbeschichtung BIO-LON KERAMIK (Modell 19.001)



Die Antihaftbeschichtung BIO-LON glänzt nicht nur durch Gesundheits- und Umweltbewusstsein, sondern verfügt zudem über andere besondere Eigenschaften:

- hohe Kratzbeständigkeit,
- Umweltfreundlichkeit,
- Langlebigkeit,
- optimale Wärmeverteilung,
- schnelles Aufheizen und lange Wärmespeicherung,
- einfachste Reinigung.

BIO-LON verleiht den Grillplatten herausragende Eigenschaften:

- Lotus-Abperleffekt,
- geringer Fettbedarf,
- kein Anhaften oder Anbrennen,
- Temperaturbeständigkeit bis ca. 400 °C
- sowie eine Härte, die selbst starker Beanspruchung trotzt.

Antihaftbeschichtung BIO-PLUS GRANIT (Modell 19.002)



Die Granitstein-Versiegelung ist extrem kratzfest, hart und langlebig. Damit lassen sich die Speisen ohne Anbrennen oder Ankleben zubereiten – auch ohne Öl oder Fett. Die BIO-PLUS GRANIT Grillplatten schonen die Nährstoffe und erhalten die Vitamine. Die Reinigung gelingt mühelos.

Grillplatten einsetzen/entnehmen

HINWEIS

► Die Grillplatten sind gegeneinander austauschbar.
► Lassen Sie das Gerät vor dem Einsetzen/Entnehmen der Grillplatten abkühlen.

Untere Grillplatte einsetzen (siehe Bilder A1 und A2)

1. Schieben Sie die beiden Rasthaken in die dafür vorgesehenen Aussparungen an der hinteren Seite des Gehäuseunterteils.
2. Drücken Sie die Grillplatte nach unten, bis sie deutlich hörbar einrastet.

Untere Grillplatte entnehmen (siehe Bild B)

1. Drücken Sie die Entriegelungstaste (8) und entnehmen Sie die Grillplatte.

Obere Grillplatte einsetzen (siehe Bilder C1 und C2)

1. Hängen Sie die Grillplatte in die unteren Rasthaken am Gehäuseoberteil ein.
2. Drücken Sie die Grillplatte wie abgebildet an, bis sie deutlich hörbar einrastet.

Obere Grillplatte entnehmen (siehe Bild D)

1. Drücken Sie die Entriegelungstaste (3) und entnehmen Sie die Grillplatte.

Tropfschale einsetzen (siehe Bild E)

1. Schieben Sie die herausnehmbare Tropfschale (16) von vorne in die Öffnung im Gehäuseunterteil, bis sie einrastet.

Abstand einstellen (siehe Bild F)

Der Abstand zwischen den beiden Grillplatten kann in Abhängigkeit der Dicke des Grillgutes über den Abstandshalter eingestellt werden.
1. Schieben Sie den Abstandshalter (10) auf die gewünschte Position, so dass er beim Schließen des Deckels sicher auf der gewünschten Stufe der Auflagestütze (11) liegt.

Deckel umklappen (siehe Bild G)

Das Gerät kann als offener Grill verwendet werden. Dazu muss der Deckel komplett umgeklappt werden. Gehen Sie wie folgt vor:
1. Schieben Sie den Abstandshalter auf Position „ “.
2. Klappen Sie gleichzeitig den Deckel auf, bis er einrastet.
3. Beim Zuklappen rastet die Verriegelung automatisch ein.

Deckel verriegeln (siehe Bild H)

1. Schieben Sie den Abstandshalter auf Position „ “.
2. Klappen Sie den Deckel (2) herunter.
3. Schieben Sie den Abstandshalter auf Position „ “.

Temperaturregler

Beim Grillen werden niedrigere Temperaturen z. B. für Fisch, mittlere Temperaturen, z. B. für Geflügelfleisch, und hohe Temperaturen, z. B. für Kurzgebratenes, verwendet.
1. Schieben Sie den Temperaturregler (7) auf die gewünschte Stufe:

Symbol	Bedeutung
	geringste Temperatur
	höchste Temperatur

Abstandshalter (Bild J)

Symbol	Bedeutung
	Offener Grill
	Deckel entriegeln
	Deckel verriegeln
	Kontaktgrill
	Grillen mit dem Abstandshalter

Bedienung und Betrieb

Allgemeine Hinweise

- Die Speisen sollten Raumtemperatur haben, da gefrorene Speisen eine längere Garzeit benötigen und dadurch austrocknen können.
- Um besonders gute Ergebnisse zu erzielen, heizen Sie den Grill vor, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist und die Bereitschaftsanzeige (4) leuchtet.
- Beobachten Sie den Grillvorgang aufmerksam und regulieren Sie die Temperatur – wenn es nötig ist.

Einsatzmöglichkeiten

Kontaktgrill (siehe Bild H)

◆ Mit dem Kontaktgrill können Sie die unterschiedlichsten Speisen zubereiten, z. B. Steaks, Würstchen oder Gemüse.
◆ Der Kontaktgrill ist besonders geeignet für die schnelle und fettarme Zubereitung von Speisen, da von beiden Seiten gleichzeitig gegrillt wird und durch die gerippte Grillfläche das Fett rasch in die Tropfschale ablaufen kann.
◆ Wenn Sie verschiedene Speisen gleichzeitig grillen möchten, müssen diese die gleiche Dicke haben, damit ein gleichmäßiger Kontakt zu den Grillplatten gewährleistet ist.

Offener Grill (siehe Bild G)

◆ Mit dem offenen Grill können Sie die Grillfläche verdoppeln, damit mehrere Personen gleichzeitig grillen können, z. B. Hamburger, Steaks, Fisch oder Gemüse.
◆ Sie können verschiedene Speisen auf beiden Seiten gleichzeitig zubereiten, ohne dass sie sich geschmacklich beeinflussen.
◆ Wenden Sie die Speisen häufig für ein gleichmäßiges Garen. Fisch und Fleisch sollte nur einmal gewendet werden, da sie austrocknen können.
◆ Die Zubereitung von Geflügel mit Knochen empfehlen wir nicht, da es nicht gleichmäßig durchgegart wird.

Grillen mit dem Abstandhalter (siehe Bild F)

◆ Mit dem Abstandhalter können Sie den Abstand zwischen den beiden Grillplatten einstellen. Damit haben Sie die Möglichkeit, Ihre Speisen mit Käse zu überbacken, wie beim Hawaii-Toast.
◆ Achten Sie darauf, dass der Abstand dem Grillgut angepasst ist, damit der Käse nicht auf der oberen Grillplatte anhaftet.

Gerät betreiben

Einschalten

1. Setzen Sie die Tropfschale (16) ein, wie im Kapitel ***Tropfschale einsetzen (S. 6)*** beschrieben.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
3. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter (5) auf Position „I“. Die Netzkontrollleuchte (6) leuchtet und das Gerät heizt auf.
4. Stellen Sie mit dem Temperaturregler (7), je nach Speise, die gewünschte Temperatur ein (siehe Kapitel ***Temperaturregler; S. 6***).
5. Lassen Sie das Gerät nach dem Einschalten vorheizen. Die Betriebstemperatur wird mit zugeklapptem Deckel (2) in ca. 8 Minuten erreicht.
6. Wenn die Bereitschaftsanzeige (4) leuchtet, ist die eingestellte Temperatur erreicht, der Grillvorgang kann beginnen.

HINWEIS

► Die Temperatureinstellung können Sie während des Grillvorganges jederzeit ändern.

Betrieb als Kontaktgrill bzw. Sandwichpresse

1. Schalten Sie das Gerät ein, wie im Kapitel ***Gerät betreiben: Einschalten (S. 7)*** beschrieben.
2. Klappen Sie den Deckel (2) auf.
3. Legen Sie die Speisen auf die untere Grillplatte (15).
4. Klappen Sie den Deckel (2) herunter.
5. Grillen Sie die Speisen bis zur gewünschten Bräune/Garstufe.

Betrieb als offener Grill

1. Klappen Sie den Deckel (2) ganz auf, wie im Kapitel ***Deckel umklappen (S. 6)*** beschrieben.
2. Schalten Sie das Gerät ein, wie im Kapitel ***Gerät betreiben: Einschalten (S. 7)*** beschrieben.
3. Legen Sie die Speisen auf beide Grillplatten.
4. Grillen Sie die Speisen bis zur gewünschten Bräune/Garstufe.

HINWEIS

► Wenden Sie die Speisen häufig für gleichmäßiges Garen; Fisch und Fleisch möglichst nur einmal wenden, um das Grillgut nicht trocken werden zu lassen.

Betrieb mit dem Abstandshalter

1. Stellen Sie den gewünschten Abstand ein, wie im Kapitel ***Abstand einstellen (S. 6)*** beschrieben.
2. Schalten Sie das Gerät ein, wie im Kapitel ***Gerät betreiben: Einschalten (S. 7)*** beschrieben.
3. Klappen Sie den Deckel (2) auf.
4. Legen Sie die Speisen auf die untere Grillplatte (15).
5. Klappen Sie den Deckel (2) herunter.
6. Grillen Sie die Speisen bis zur gewünschten Bräune/Garstufe.

Ausschalten

1. Schieben Sie den Temperaturregler (7) auf Position „🌡“.
2. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter (5) auf Position „O“. Die Netzkontrollleuchte (6) und die Bereitschaftsanzeige (4) erlöschen.
3. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Nach dem Gebrauch

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 8)*** beschrieben.

Reinigung und Pflege

*Beachten Sie vor Beginn der Arbeiten die Sicherheitshinweise im Kapitel **Sicherheit (S. 1)**!*

◆ Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
◆ Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig.
◆ Speisereste, die an den Grillplatten angebacken sind, können ohne entsprechende Reinigung einbrennen.

Grillplatten

HINWEIS

► Die Grillplatten sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

1. Entnehmen Sie die Grillplatten, wie im Kapitel ***Grillplatten einsetzen/entnehmen (S. 5)*** beschrieben.
2. Wischen Sie die Grillplatten mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und etwas Spülmittel ab und mit einem feuchten Tuch ohne Spülmittel nach.
3. Lassen Sie die Grillplatten trocknen, bevor Sie sie einsetzen.

HINWEIS

► Bei hartnäckiger Verschmutzung ist die Reinigung einfacher, wenn die Grillplatten eingeweicht werden.

Gehäuse

1. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

Für die regelmäßige Pflege und auch für die Beseitigung hartnäckiger Flecken an Edelstahlteilen empfehlen wir Ihnen die INOX-METAL-POLISH Politur von BEEM. Diese Politur verleiht den Geräten ihren ursprünglichen Glanz. INOX-METAL-POLISH ist in Tuben erhältlich und nicht nur für Kochtöpfe, sondern auch alle anderen Gegenstände aus Edelstahl, Chrom, Messing, Kupfer, Aluminium, Silber und auch harte Kunststoffe geeignet. INOX-METAL-POLISH wird auch in Fabriken für die Politur von Edelstahl eingesetzt. INOX-METAL-POLISH können Sie bei Ihrem Fachhändler, telefonisch bei uns oder über unsere Webseite www.beem.de bestellen.

Tropfschale (siehe Bild I)

1. Nehmen Sie die Tropfschale (16) heraus.
2. Leeren Sie das aufgefangene Fett aus.
3. Spülen Sie die Tropfschale mit warmem Spülwasser oder in der Spülmaschine.

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benötigen, reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 8)*** beschrieben.
Bewahren Sie das Gerät und alle Zubehörteile an einem trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt ist.
Zum Transport verriegeln Sie den Deckel, wie im Kapitel ***Deckel verriegeln (S.6)*** beschrieben.

Allgemeines

Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistungspflicht übernimmt BEEM bei einigen Produkten zusätzlich eine erweiterte Herstellergarantie. Sofern diese gewährt ist, finden Sie entsprechende Angaben entweder auf der produktspezifischen Verpackung, den Werbematerialien oder auf der BEEM Website beim jeweiligen Produkt. Bei einer gewerblichen oder gleichzustellenden Nutzung, z.B. in Hotels, Pensionen oder Gemeinschaftsanlagen, oder wenn der Kunde kein Verbraucher im Sinne des Bürgerlichen Gesetzbuchs ist, beträgt die Garantiezeit 6 Monate. Der Gewährleistungsausschluss bleibt hiervon unberührt.
Auf unserer Webseite www.beem.de finden Sie die ausführlichen Garantiebedingungen, erhältliches Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen.
Für Garantiebedingungen, Zubehörbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung außerhalb Deutschlands kontaktieren Sie Ihren Händler.

Haftungsbeschränkungen

Wir übernehmen keine Haftung bei Schäden oder Folgeschäden bei:
Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung, nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen, unerlaubten Veränderungen, Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen, Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma BEEM, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien 2004/108/EG, 2006/95/EG, 2009/125/EG und 2011/65/EU befindet.

Störungsbehebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen. Wenn Sie mit den genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Die Netzkontrollleuchte leuchtet nach dem Einschalten nicht.	Stecker nicht eingesteckt.	Stecker einstecken.
	Sicherung im Sicherungs-kasten abgeschaltet.	Sicherung einschalten.
Die Sicherung im Sicherungs-kasten wird ausgelöst.	Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.
	Kein Fehler feststellbar.	Kundenservice benachrich-tigen.
Öl läuft unter dem Gerät her-aus.	Tropfschale nicht einge-setzt.	Tropfschale einsetzen.
	Tropfschale voll.	Tropfschale entleeren.

Contents:

Dear Customer,
Before using the appliance, please read the instructions contained in this user manual on startup, safety, intended use as well as cleaning and care.
Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.
Keep this user manual in a safe place and pass it on to any future owners together with the appliance.

Safety precautions

◆ Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use a damaged appliance.
◆ Cleaning and user maintenance may not be carried out by children unless they are at least 8 years old and are being supervised.
◆ Keep the appliance and the connecting cable out of the reach of children under 8 years of age.
◆ Children may not play with the appliance.
◆ Do not leave the appliance unattended during operation.
◆ This appliance may be used by children aged 8 years or over and persons with decreased physical, sensory or mental abilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or were instructed on using the appliance and have understood the resulting dangers.
◆ Repairs to the appliance must only be carried out by an authorised specialist or by the works customer service. This particularly applies to replacing a damaged connection cable. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user. This will also invalidate the warranty or guarantee.
◆ Repairs to the appliance during the guarantee period may only be carried out by service centres authorised by the manufacturer otherwise the warranty or guarantee will become invalid in the event of damage or subsequent damage.
◆ Defective parts may only be replaced with original spare parts. Only original spare parts guarantee that the safety requirements are met.
◆ Do not use this appliance together with an external timer or a separate remote control system.
◆ In the event of a power failure, disconnect the appliance from the mains to prevent the appliance from switching itself on again unintentionally.
◆ Do not operate the appliance in the dark.

⚠ DANGER

Danger of electric current!

► Do not use the appliance if the mains cable or plug is damaged.

► Do not open the housing of the appliance. Danger from electric current if live connections are touched and/or the electrical and mechanical configuration is changed.

► Never immerse the appliance or the plug in water or other liquids.

► Never allow water or other liquids to run over the appliance. The liquid could penetrate into the housing and lead to danger.

► Do not touch the connecting cable with wet hands when disconnecting the appliance from the mains supply.

► Pull the plug out of the mains socket,

- if you are not using the appliance,
- before inserting/removing the grill plates,
- if a malfunction occurs during operation,
- before you clean the appliance.

Risk of suffocation!

► Never play with packaging material. Risk of suffocation.

⚠ WARNING

Fire risk

► Never use the appliance in the vicinity of or underneath flammable materials such as curtains.

Risk of burns

► Before using, check that the upper grill plate is securely fixed.

► Do not touch the hot surfaces during operation.

► Only touch the handles and knobs of the appliance during operation.

► Allow the appliance to cool down before cleaning and before inserting/removing the grill plates.

► Be careful when grilling food containing high levels of fat. Hot fat can splash and cause scalding.

► Do not leave anything lying on the grilling surface.

► Do not pour liquids onto the hot grilling surfaces. If liquid comes into contact with hot surfaces, it splashes and evaporates very quickly which can lead to injuries.

► Do not carry or move the appliance during operation.

► The grilled food can stick to the grilling plates. When it peels off from the upper grill plate and falls into the lower grill plate, splashing fat can lead to injuries.

► Always fold open the upper grill plate until it stops so that it does not fall down accidentally. Do not allow the upper grill plate to fall down when closing. Grip the handle when opening and closing the appliance.

CAUTION

► Do not pull the connecting cable to remove the plug from the mains socket.

► Do not use abrasive cleaning agents or metal brushes, nylon brushes or other objects that could scratch the surface when cleaning the grill plates and the surfaces.

► Never lift or move the appliance with the mains cable.

► Do not cut any food on the grill plate.
► Only use spoons and spatulas suitable for non-stick surfaces to turn over food.

Intended use

This appliance is intended to be used for grilling and roasting food in the household or similar, non-commercial establishments such as staff kitchens in shops, cafés, offices or other business establishments; agricultural establishments; use by guests in hotels, motels or other residential facilities; bed and breakfast establishments.
Any use other than previously stated is considered as improper use.

⚠ WARNING

If not used for its intended purpose and/or used in any other way, the appliance may be or become a source of danger.
► Use the appliance only for its intended purpose.
► Observe the procedures described in this user manual.

No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the appliance for other than its intended purpose.
The risk must be borne solely by the user.

Requirements for the place of operation

For safe and trouble-free operation of the appliance, the installation location must satisfy the following requirements:

◆ Place the appliance on a stable, level, heat resistant surface that is also resistant to splashing fat.
◆ The surface finishes on furniture may contain substances that can be detrimental to the feet of the appliance. If necessary, place a mat under the feet of the appliance.
◆ Do not place the appliance in a hot, wet or very humid environment or in the vicinity of inflammable materials. There must be a gap of at least 15 cm between the appliance and any walls, furniture or other objects.
◆ Never place the appliance or parts of the appliance in the vicinity of strong heat sources and hot surfaces (e.g., heating, oven, grill).
◆ Do not place the appliance on the edge of the table. It could fall down.
◆ The mains socket must be easily accessible and allow fast disconnection in the event of an emergency.
◆ Top prevent the appliance from slipping away, do not lay tablecloths, cloths or serviettes under the feet of the appliance.
◆ The appliance may not be used or stored outdoors.

Electrical connection

For safe and trouble-free operation of the appliance, the following instructions on the electrical connection must be observed:

◆ Before connecting the appliance, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your mains power supply. This data must correspond in order to avoid damage to the appliance. In case of doubt, ask your electrical appliance retailer.
◆ The mains socket must be protected by at least a 16A fuse.
◆ Ensure that the mains cable is undamaged and is not laid over sharp edges.
◆ The mains cable must not be pulled tightly, bent, crushed or knotted or come into contact with hot surfaces.
◆ Route the mains cable to prevent risk of tripping.
◆ If the appliance is to be connected to the power supply via an extension lead, the cable cross-section must be at least 1.5 mm².
◆ The electrical safety of the appliance is only assured when it is connected to a properly installed protective earth (PE) conductor system. Connection to a mains socket without PE conductor is forbidden. If in doubt, the electrical system must be checked by a qualified electrician. The manufacturer assumes no liability for injury or damage caused by a missing or interrupted protective earth conductor.

Symbols used

⚠ DANGER

This indicates an imminent hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

► Follow these instructions to avoid danger.

⚠ WARNING

This indicates a possible hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

► Follow these instructions to avoid danger.

CAUTION

This indicates a potentially hazardous situation, which could lead to minor injuries or material damage.

► Follow these instructions to avoid danger.

NOTE

► A note contains additional information to simplify the use of the appliance.

Startup

Unpacking

1. Remove the appliance, all accessory parts and the user manual from the box.
2. Remove all packaging materials and protective foils from the product and the accessories before using it for the first time.
3. Check for visible signs of damage or missing items.

NOTE

► Never remove the rating plate or any warning signs on the appliance.

► Keep the original packaging during the guarantee period in order to pack the appliance properly in the event of a guarantee or warranty claim. Transport damage will invalidate the warranty or guarantee.

Before using for the first time

Before using the appliance for the first time, heat it up once to remove any production residue (grease). Proceed as follows:

1. Push the temperature regulator (7) to the "🌡" position (highest temperature).
2. Insert the plug into a mains socket.
3. Move the ON/OFF switch (5) to the "I" position. The power indicator light (6) lights up and the appliance begins heating.
4. When the standby indicator (4) lights up, the set temperature has been reached.
5. Wait for 10 minutes.
6. Push the temperature regulator (7) to the "🌡" (lowest temperature).
7. Move the ON/OFF switch (5) to the "O" position.
8. Allow the appliance to cool down completely.
9. Clean the appliance as described in the section ***Cleaning and care (page 17)***.

NOTE

► When using for the first time, it is possible that production-related additives such as grease could cause slight odour or smoke. This is completely normal. Ensure sufficient ventilation.

Appliance description

Overview / Delivery contents

(See illustration on the fold-out page)

1 Handle
2 Lid
3 Unlocking button for the upper grill plate
4 Standby indicator
5 ON/OFF switch
6 Power indicator light
7 Temperature regulator
8 Unlocking button for the lower grill plate
9 Recessed grip
10 Spacer
11 Rest support for spacer
12 Cable winder (on the rear of the appliance)

13 Upper grill plate
14 Oil drain
15 Lower grill plate
16 Drip tray
17 Cleaning spatula
18 User manual (not illustrated))

BIO-LON KERAMIK non-stick coating (model 19.001)



The BIO-LON non-stick coating not only distinguishes itself by health and environmental awareness but also has other special features:

- high scratch resistance,
- environmental friendliness,
- durability,
- optimum heat distribution
- fast heating up and long heat storage,
- simple cleaning.

BIO-LON furnishes the grill pates with outstanding characteristics:

- lotus beading effect
- low fat requirement,
- no sticking or burning
- temperature resistant up to approx. 400 °C
- hardness that withstands even the strongest loads.

BIO-PLUS GRANIT non-stick coating (model 19.002)



The granite stone sealing is extremely scratch proof, hard and durable.
This allows preparation of dishes without burning or sticking – even without oil or fat.
The BIO-PLUS GRANIT grill plates are easy on nutrients and preserve vitamins. Cleaning succeeds effortlessly.

Inserting/removing grill plates

NOTE!

- ► The grill plates are interchangeable.
- ► Allow the appliance to cool down before inserting/removing the grill plates.

Inserting the lower grill plate (see images A1 and A2)

1. Push both supporting hooks into the appropriate recesses at the back of the lower part of the housing.
2. Press the grill plate down until it engages audibly.

Removing the lower grill plate (see image B)

1. Press the unlocking button (8) and remove the grill plate.

Inserting the lower grill plate (see images C1 and C2)

1. Hang the grill plate onto the lower supporting hook on the upper part of the housing.
2. Press the grill plate down as illustrated until it engages audibly.

Removing the lower grill plate (see image D)

1. Press the unlocking button (3) and remove the grill plate.

Inserting the drip tray (see image E)

1. Push the removable drip tray (16) from the front into the opening on the back of the lower part of the housing until it engages.

Setting the gap (see image F)

The gap between both grill plates can be set using the spacer and is dependent on the thickness of the food to be grilled.

1. Push the spacer (10) to the desired position so that it lies securely on the desired level of the rest support (11).

Folding up the lid (see image G)

The appliance can be used as an open grill. The lid must be opened back completely for this purpose. Proceed as follows:

1. Push the spacer to the “ “ position.
2. Simultaneously fold up the lid until it snaps in.
3. Locking engages automatically when closing.

Locking the lid (see image H)

1. Push the spacer to the “ ” position.
2. Fold down the lid (2).
3. Push the spacer to the “ ” position.

Temperature regulator

When grilling for example, low temperatures are used for fish, medium temperatures for poultry and high temperatures for quick fries.

1. Move the temperature regulator (7) to the desired level:

Symbol	Meaning
	lowest temperature
	highest temperature

Spacer (image J)

Symbol	Meaning
	Open grill
	Unlock lid
	Lock lid
	Contact grill
	Use the spacer

Operation and use

General notes

◆ The food should be at room temperature since frozen food requires longer to cook and can also dry out.

◆ To achieve the best results, preheat the grill until the required temperature has been reached and the standby lamp (4) lights up.

◆ Carefully monitor grilling and regulate the temperature – if necessary.

Possibilities for use

Contact grill (see image H)

◆ You can prepare various different foods such as steaks, sausages or vegetables using the contact grill.

◆ The contact grill is particularly suitable for quick low-fat preparation of meals since both sides are grilled simultaneously and the ribbed surface of the grill allows fat to quickly flow into the drip tray.

◆ If you wish to grill different meals at the same time, they must have the same thickness so that contact to the surface of the grill plate remains even.

Open grill (see image G)

◆ By opening the lid completely, you can double the size of the grilling surface therefore enabling several persons to grill simultaneously, for example, hamburgers, steaks, fish or vegetables.

◆ You can cook different meals on both sides at the same time without them influencing the taste of each other.

◆ Regularly turn over the food to ensure even cooking. Fish and meat should be turned over only once as they can dry out.

◆ We do not recommend cooking poultry with bones as this is difficult to do evenly.

Grilling with the spacer (see image F)

◆ You can set the gap between both of the grill plates with the help of the spacer. You then have the opportunity to gratinate your food with cheese just like Hawaii toast.

◆ Make sure that the gap is adjusted accordingly so that the cheese does not stick to the upper grill plate.

Using the appliance

Switching on

1. Insert the drip tray (16) as described in the section ***Inserting the drip tray (page 15)***.
2. Insert the plug into a mains socket.
3. Move the ON/OFF switch (5) to the “I” position. The power indicator light (6) lights up and the appliance begins heating.
4. Use the temperature regulator (7) to set the desired temperature depending on the food (see section ***temperature regulator; page 16***).
5. Allow the appliance to heat up after switching on. The operating temperature is reached in approx. 8 minutes when the lid (2) is closed.
6. When the standby indicator (4) lights up, the preset temperature has been reached and grilling can start.

NOTE!

► The temperature settings can be changed at any time during grilling.

Using as a contact grill or sandwich toaster

1. Switch on the appliance as described in the section ***Operating the appliance: Switching on (page 17)***.
2. Open the lid (2).
3. Put the food onto the lower grill plate (15).
4. Close down the lid (2).
5. Grill the food until it is browned or cooked as desired.

Using as an open grill

1. Fold up the lid (2) completely as described in the section ***Folding up the lid (page 16)***.
2. Switch on the appliance as described in the section ***Operating the appliance: Switching on (page 16)***.
3. Put the food onto both grill plates.
4. Grill the food until it is browned or cooked as desired.

NOTE!

► Regularly turn over food to ensure even cooking; if possible, only turn over fish and meat once to avoid drying it out.

Using the spacer

1. Set the desired gap as described in the section ***Setting the gap (page 15)***.
2. Switch on the appliance as described in the section ***Operating the appliance: Switching on (page 15)***.
3. Open the lid (2).
4. Put the food onto the lower grill plate (15).
5. Close down the lid (2).
6. Grill the food until it is browned or cooked as desired.

Switching off

1. Push the temperature regulator (7) to “🌡”.
2. Move the ON/OFF switch (5) to the “O” position. The power indicator (6) and the standby indicator (4) go out.
3. Allow the appliance to cool down completely.

After using

1. Switch off the appliance.
2. Pull the plug out of the mains socket.
3. Allow the appliance to cool down and clean it as described in the section ***Cleaning and care (page 17)***.

Cleaning and care

*Before beginning work, pay attention to the safety instructions in the **Safety section (page 11)**!*

◆ The appliance must be cleaned after each use.

◆ Clean the appliance as soon as it has cooled down. Waiting too long makes cleaning unnecessarily difficult.
◆ Leftovers that stick to the the grill plates can burn into the coating if not removed correctly.

Grill plates

NOTE!

► Grill plates are not suitable for dishwashers.

1. Remove the grill plates as described in the section ***Removing/inserting grill plates (page 15)***.
2. Wipe the grill plates with a damp cloth or sponge and a little washing-up liquid and then with a damp cloth without washing-up liquid.
3. Allow the grill plates to dry before inserting them.

NOTE!

► In the case of stubborn stains, cleaning is easier if the grill plates are soaked first.

Housing

1. Wipe the housing with a damp cloth or sponge.

We recommend using INOX-METAL-POLISH from Beem for regular maintenance and the removal of difficult stains from stainless steel surfaces. The polish restores appliances to their original shine. INOX-METAL-POLISH is available in tubes and is suitable for pots as well as for other objects made of stainless steel, chromium, brass, copper, aluminium, silver and also hard plastics. INOX-METAL-POLISH is used in factories for polishing stainless steel. You can obtain INOX-METAL-POLISH from your retailer or by phoning us or visiting our website at www.beem.de .

Drip tray (see image I)

1. Take out the drip tray (16).
2. Pour out the fat collected.
3. Rinse the drip tray with warm dishwashing water or in the dishwasher.

Storage

If you do not intend to use the appliance for a longer period of time, clean it as described in the section ***Cleaning and care (page 17)***. Store the appliance and all accessory parts at a dry, clean and frost-free location, which is protected against direct sunlight.
For transporting, lock the lid as described in the section ***Locking the lid (page16).***

General

Guarantee

In addition to the statutory warranty obligation, BEEM also grants an extended manufacturer's guarantee for some products. If this guarantee applies, you will find the corresponding information either on the product-specific packaging, in the advertising materials or on the BEEM web page for the respective product. For commercial or equivalent use, e.g. in hotels, guest houses or communal premises, or if the customer is not a consumer as defined by the German Civil Code, the guarantee period is 6 months. This does not infringe the warranty disclaimer. Please visit our website to obtain more information on comprehensive guarantee conditions, available accessories and spare parts as well as user manuals in various languages.
Please contact your supplier if you have any questions on guarantee conditions, ordering accessories or service handling outside of Germany.

Limitation of liability

We assume no liability for damage or follow-up damage in the case of:
failure to observe the operating instructions, improper use, improper or unsuitable handling, incorrectly performed repairs, unauthorized modifications, use of third-party parts or replacement parts, use of unsuitable supplementary or accessory parts.

Declaration of Conformity

BEEM hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and other relevant provisions of 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC und 2011/65/EU directives.

Troubleshooting

The following table helps in localising and remedying minor faults. If you cannot resolve the problem with the steps described, please contact customer service.

Fault	Possible cause	Remedy
The power indicator does not light up after switching on.	Plug not inserted into socket.	Insert plug.
	Circuit breaker in fuse box switched off.	Switch on fuse.
The fuse in the fuse box blows.	Too many appliances connected to the same power circuit.	Reduce the number of appliances on the power circuit.
	No fault detected.	Contact customer service.
Oil leaks from underneath the appliance.	Drip tray not inserted.	Inserting the drip tray.
	Drip tray is full.	Empty drip tray.

Sommaire

Cher client,
Avant d’utiliser l’appareil, veuillez lire les instructions relatives à la mise en service, à la sécurité, à l’utilisation conforme ainsi qu’au nettoyage et à l’entretien contenues dans la présente notice d’utilisation.
Ouvrir les pages dépliantes qui se trouvent au début et à la fin de la notice d’utilisation pour pouvoir voir les figures pendant la lecture de celle-ci.
Conserver la présente notice d’utilisation pour une utilisation ultérieure et la remettre avec l’appareil au propriétaire suivant.

Consignes de sécurité

◆ Avant d’utiliser l’appareil, le contrôler pour vérifier qu’il ne présente aucun dommage apparent. Ne pas mettre en service un appareil endommagé.
◆ Les enfants ne sont pas autorisés à procéder au nettoyage et à l’entretien utilisateur, hormis s’ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.
◆ Maintenir l’appareil et son câble d’alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
◆ Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil.
◆ Ne pas laisser l’appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
◆ Il peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ayant trop peu d’expérience et/ou de connaissances, que sous surveillance ou après avoir reçu des instructions sur la manière d’utiliser l’appareil en toute sécurité et après avoir compris les risques résiduels.
◆ Ne faire réparer l’appareil que par un vendeur spécialisé agréé ou par le service après-vente de l’usine. Ceci vaut tout particulièrement pour le remplacement d’un câble d’alimentation endommagé. Des réparations inappropriées peuvent entraîner des risques considérables pour l’utilisateur. En outre, le droit à la garantie perd toute validité.
◆ Pendant la période de garantie, toute réparation de l’appareil doit uniquement être effectuée par un service après-vente autorisé par le fabricant, faute de quoi les droits de garantie perdent leur validité en cas de dommages et de dysfonctionnements qui en résultent.
◆ Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange d’origine. Le respect des exigences de sécurité est uniquement garanti avec ces pièces.
◆ Ne pas utiliser cet appareil avec une minuterie externe ou un système de téléactionnement séparé.
◆ En cas de coupure de courant, débrancher l’appareil du secteur pour éviter une remise en service involontaire de l’appareil.
◆ Ne pas faire fonctionner l’appareil dans l’obscurité.

⚠ DANGER

Risque lié au courant électrique !

► Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.

► En aucun cas ouvrir le boîtier de l'appareil. Toucher à des pièces sous tension et modifier le montage électrique et mécanique entraînent un risque d'électrocution.

► Ne jamais immerger l'appareil ou la fiche secteur dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

► Ne jamais faire couler d'eau ou tout autre liquide sur l'appareil. Le liquide pourrait pénétrer dans le boîtier et constituer un risque.

► Ne pas saisir le câble d'alimentation avec les mains mouillées pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

► Débrancher la fiche secteur de la prise :

- lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
- avant de mettre en place/retirer les plaques de gril ;
- lorsqu'une panne survient en cours de fonctionnement ;
- avant de nettoyer l'appareil.

Risque d'étouffement !

► Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

► Ne jamais utiliser l'appareil à proximité ou en dessous de matériaux inflammables tels que des rideaux.

Risque de brûlure

► Vérifier l'assise correcte de la plaque de gril supérieure avant utilisation.

► Pendant le fonctionnement, ne pas toucher les surfaces très chaudes.

► Pendant le fonctionnement, ne toucher l'appareil qu'aux poignées ou sur les boutons.

► Avant chaque nettoyage et avant chaque mise en place/retrait des plaques de gril, laisser l'appareil refroidir.

► Faire attention lors de la grillade de denrées alimentaires grasses. La graisse chaude peut être projetée et causer des brûlures.

► Ne pas mettre d'autres objets sur la surface de gril.

► Ne pas verser de liquide sur les surfaces de gril chaudes. Lorsque le liquide entre en contact avec la surface chaude, il éclabousse et s'évapore très rapidement et peut ainsi provoquer des blessures.

► Ne pas transporter ni déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.

► Les produits grillés peuvent adhérer sur les plaques de grillade. S'ils se détachent de la plaque de grillage supérieure et tombent sur la plaque de grillade inférieure, les éclaboussures de graisse peuvent provoquer des blessures.

► Rabattre la plaque de grillade supérieure toujours jusqu'à la butée afin qu'elle ne retombe pas d'elle même. Ne pas laisser tomber la plaque supérieure à la fermeture de l'appareil. Fermer et ouvrir l'appareil en le tenant par la poignée.

ATTENTION

► Toujours débrancher le câble d'alimentation en tirant sur la surface de préhension de la fiche et non sur le câble électrique lui-même.

► Pour nettoyer les plaques de gril et les surfaces, n'utiliser aucun détergent à récurer ni brosses métalliques, en nylon ou autre objet à gratter.

► Ne jamais porter, soulever ou déplacer l'appareil par son câble d'alimentation.

► Ne pas couper d'aliments sur les plaques de gril.

► Pour retourner des aliments, n'utiliser que des spatules convenant aux surfaces pourvues d'un revêtement antiadhésif.

Utilisation conforme à sa destination

Le présent appareil est destiné à griller et frire des denrées alimentaires dans le cadre d'une utilisation domestique ou dans les secteurs similaires et non professionnels, comme par exemple les cuisines du personnel dans les magasins, les cafés, les bureaux ou tout autre environnement professionnel ; les exploitations agricoles ; l'utilisation par des hôtes dans des hôtels, des motels ou d'autres complexes d'habitation ; les maisons d'hôtes Bed and Breakfast.
Toute autre utilisation ou toute utilisation dépassant ce cadre est considérée comme non conforme.

⚠ AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation non conforme, et/ou autre, l'appareil peut présenter des dangers.

► L'appareil doit être utilisé uniquement de manière conforme.

► Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

Toutes réclamations pour cause de dommages survenus en conséquence à une utilisation non conforme sont exclues.
L'utilisateur seul en assume les risques.

Conditions requises sur le lieu de montage

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, le lieu de montage doit satisfaire aux conditions suivantes :

◆ Poser l'appareil sur une base plane, stable et résistant à la chaleur et aux éclaboussures de graisse.

◆ Les surfaces des meubles peuvent présenter des composants susceptibles d'attaquer les pieds réglables de l'appareil et de les ramollir. Le cas échéant, poser un support sous les pieds de réglage de l'appareil.

◆ Ne pas placer l'appareil dans un environnement très chaud, humide, mouillé ou à proximité de matières inflammables. L'espace entre l'appareil et les murs, les meubles ou d'autres objets doit être d'au moins 15 cm.

◆ Ne jamais mettre l'appareil ou des parties de l'appareil à proximité de fortes sources de chaleur et de surfaces chaudes (par ex. radiateur, four, barbecue).

◆ Ne pas disposer l'appareil au bord d'une table. Il pourrait tomber.

◆ La prise doit être facile d'accès afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil.

◆ Ne pas mettre de nappe, de chiffons ni de serviettes en dessous des pieds de l'appareil pour ne pas qu'il glisse.

◆ Il est interdit d'utiliser et d'entreposer l'appareil en plein air.

Branchement électrique

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, il convient de respecter les consignes suivantes lors du branchement électrique :

◆ Avant de brancher l'appareil, comparer les données d'alimentation (tension et fréquence) sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent concorder afin qu'aucun dommage ne se produise sur l'appareil. En cas de doute, consulter son revendeur de produits électroménagers.

◆ La prise électrique doit être protégée au moins par un coupe-circuit automatique de 16 A.

◆ S'assurer que le câble d'alimentation ne soit pas endommagé, ni posé sur des arêtes vives.

◆ Il est interdit de tendre exagérément le câble d'alimentation, de le plier, de le pincer, de faire des nœuds avec ou de le mettre en contact avec des surfaces très chaudes.

◆ Poser le câble d'alimentation de manière que personne ne risque de trébucher dessus.

◆ Si l'appareil doit être branché par l'intermédiaire d'un câble de rallonge, la section de câble doit être d'au moins 1,5 mm².

◆ La sécurité électrique de l'appareil est uniquement garantie lorsque celui-ci est branché à un conducteur de protection installé de manière réglementaire. Le fonctionnement sur une prise de courant sans conducteur de protection est interdit. En cas de doute, faire contrôler l'installation domestique par un électricien. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'absence ou le non-branchement d'un conducteur de protection.

Pictogrammes utilisés

⚠ DANGER

Est utilisé pour un danger imminent et pouvant occasionner des blessures graves voire mortelles.

► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

⚠ AVERTISSEMENT

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures graves ou mortelles.

► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

ATTENTION

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures légères ou des dommages matériels.

► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

REMARQUE

► Une indication désigne les informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Mise en service

Déballage

1. Retirer l'appareil, tous les accessoires et la notice d'utilisation du carton.
2. Avant la première utilisation, retirer de l'appareil et des accessoires tous les matériaux d'emballage et films de protection.
3. Contrôler le contenu pour en vérifier l'intégralité et l'absence de dommages visibles.

REMARQUE

► Ne jamais retirer la plaque signalétique ou les éventuels avertissements.

► Conserver l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir l'emballer de manière conforme en cas de garantie. Les dommages dus au transport entraînent la caducité du droit à la garantie.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, faire chauffer l'appareil pour éliminer des résidus éventuels du montage (graisses). Procéder à cette fin comme suit :

1. Positionner le régulateur de température (7) sur « 🌡 » (température maximale).
2. Brancher la fiche secteur dans une prise murale.
3. Positionner l'interrupteur Marche/Arrêt (5) sur « I ». Le voyant de contrôle secteur (6) s'allume et l'appareil chauffe.
4. La température est atteinte lorsque l'indicateur d'opérationnalité (4) est allumé.
5. Patienter 10 minutes.
6. Positionner le régulateur de température (7) sur « 🌡 » (température la plus basse).
7. Positionner l'interrupteur Marche/Arrêt (5) sur « O ».
8. Laisser refroidir complètement l'appareil.
9. Nettoyer l'appareil comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 27)***.

REMARQUE

► Lors de la première mise en service, de la fumée ou une odeur peuvent être générées du fait d’additifs requis pour la production, comme par ex. des graisses. Ceci est tout à fait normal. Veiller alors à aérer suffisamment.

Description de l’appareil

Volume de livraison/vue d'ensemble de l'appareil

(Voir les figures sur la page dépliante)

1 Poignée
2 Couvercle
3 Touche de déverrouillage pour la plaque de gril supérieure
4 Indicateur de disponibilité
5 Interrupteur Marche/Arrêt
6 Voyant de contrôle secteur
7 Régulateur de température
8 Touche de déverrouillage pour la plaque de gril inférieure
9 Poignée encastrée
10 Pièce d’écartement
11 Support de la pièce d’écartement
12 Dispositif d’enroulement du câble (à l’arrière de l’appareil)
13 Plaque de gril supérieure
14 Écoulement pour l’huile
15 Plaque de gril inférieure
16 Bac égouttoir
17 Spatule de nettoyage
18 Notice d’utilisation (non représentée)

Revêtement anti-adhérent BIO-LON KERAMIK (modèle 19.001)



Le revêtement anti-adhérent BIO-LON impressionne non seulement par ses bienfaits sur la santé et l’environnement, mais aussi par ses autres propriétés :

◆ haute résistance aux rayures,
◆ non nocif pour l’environnement,
◆ durable,
◆ répartition optimale de la chaleur,
◆ chauffe rapidement, accumule et garde la chaleur,
◆ se nettoie facilement.

BIO-LON confère aux plaques de gril d’excellentes propriétés :

◆ effet LOTUS déperlant,
◆ besoins en graisse réduits,
◆ les aliments n’attachent pas et ne brûlent pas,
◆ résiste aux températures jusqu’à env. 400 °C
◆ et une dureté qui fait face même aux fortes sollicitations.

Revêtement anti-adhérent BIO-PLUS GRANIT (modèle 19.002)



Le revêtement en pierre de granit est extrêmement résistant aux rayures, dur et durable.
Il permet de cuire les aliments sans qu’ils ne brûlent ni n’attachent, même sans huile ou graisse.
Les plaques de gril BIO-PLUS GRANIT préservent les nutriments et les vitamines. Le nettoyage se fait sans peine.

Mise en place/Retrait des plaques de gril

REMARQUE

► Les plaques de gril sont interchangeables.
► Avant chaque mise en place/retrait des plaques de gril, laisser l'appareil refroidir.

Mise en place de la plaque de gril inférieure (voir photos A1 et A2)

1. Pousser les deux crochets dans les évidements prévus à cet effet dans la zone arrière de la partie inférieure du boîtier.
2. Pousser la plaque de gril en bas jusqu’à ce qu’elle s’encrante de manière audible.

Retrait de la plaque de gril inférieure (voir photo B)

1. Appuyer sur la touche de déverrouillage (8) et retirer la plaque de gril.

Mise en place de la plaque de gril supérieure (voir photos C1 et C2)

1. Accrocher la plaque de gril dans les crochets inférieurs de la partie supérieure du boîtier.
2. Pousser la plaque de gril de la manière indiquée sur la photo jusqu'à ce qu'elle s'encrante de manière audible..

Retrait de la plaque de gril supérieure (voir photo D)

1. Appuyer sur la touche de déverrouillage (3) et retirer la plaque de gril.

Mise en place du bac égouttoir (voir photo E)

1. Pousser le bac égouttoir amovible (16) par l'avant dans l'ouverture arrière dans la partie inférieure de l'appareil jusqu'à ce qu'il s'encrante.

Réglage de l'écart (voir photo F)

L'écart entre les deux plaques de gril peut être réglé en fonction de l'épaisseur du produit à griller au moyen de la pièce d'écartement.

1. Poussez la pièce d'écartement (10) en position souhaitée pour qu'elle repose en toute sécurité sur le niveau souhaité du support (11) à la fermeture du couvercle.

Renversement du couvercle (voir photo G)

L'appareil peut être utilisé comme gril ouvert. Pour ce faire, il faut rabattre entièrement le couvercle. Procéder comme suit :

1. Positionner la pièce d'écartement sur « ».
2. Ouvrir simultanément le couvercle jusqu'à ce qu'il s'encrante.
3. À la fermeture, le verrouillage s'encrante automatiquement.

Verrouillage du couvercle (voir photo H)

1. Positionner la pièce d'écartement sur « ».
2. Refermer le couvercle (2) en le rabattant vers le bas.
3. Positionner la pièce d'écartement sur « ».

Régulateur de température

Pour les grillades, on utilise les basses températures pour le poisson par exemple, les températures moyennes pour la viande de volaille par exemple et les températures élevées pour les grillades courtes par exemple.

1. Positionner le régulateur de température (7) sur le niveau souhaité :

Symbole	Signification
	Température la plus basse
	Température la plus élevée

Pièce d'écartement (figure J)

Symbole	Signification
	Gril ouvert
	Déverrouiller le couvercle
	Verrouiller le couvercle
	Gril de contact
	Griller avec la pièce d'écartement

Utilisation et fonctionnement

Remarques générales

◆ Les aliments doivent être à température ambiante car les aliments congelés exigent un temps de cuisson plus long et peuvent par conséquent se dessécher.

◆ Pour obtenir des résultats particulièrement bons, préchauffer le gril jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte et que l'indicateur de disponibilité (4) s'allume.
◆ Observer attentivement le processus de cuisson et régler la température si nécessaire.

Possibilités d'utilisation

Gril de contact (voir photo H)

◆ Le gril de contact permet de préparer les mets les plus divers tels que des steaks, saucisses ou légumes.
◆ Le gril de contact convient particulièrement à la préparation rapide et pauvre en matière grasse de repas du fait que les aliments sont grillés en même temps des deux côtés et que la graisse s'écoule rapidement dans le bac égouttoir par les surfaces de grillage cannelées.
◆ Pour griller plusieurs aliments en même temps, ceux-ci doivent avoir la même épaisseur afin de garantir un contact homogène avec les plaques de gril.

Gril ouvert (voir photo G)

◆ Avec le gril ouvert, la surface de grillade peut être doublée pour permettre à plusieurs personnes de griller en même temps, p. ex. des hamburgers, des steaks, du poisson ou des légumes.
◆ Il est possible de préparer en même temps des mets différents sans que ceux-ci s'influencent en matière de goût.
◆ Retourner fréquemment les aliments pour assurer une cuisson régulière. Ne retourner le poisson ou la viande qu'une seule fois pour éviter leur dessèchement.
◆ Nous déconseillons de préparer de la volaille avec des os étant donné qu'elle risque de ne pas être cuite de manière homogène.

Griller avec la pièce d'écartement (voir photo F)

◆ La pièce d'écartement permet de régler l'écart entre les deux plaques de gril. Il est ainsi possible de faire gratiner les mets au fromage comme p. ex. pour le toast Hawaï.
◆ Veiller que l'écart soit bien adapté au produit à griller pour que le fromage ne colle pas sur la plaque de gril supérieure.

Fonctionnement de l'appareil

Mise en service

1. Mettre le bac égouttoir (16) en place comme décrit au chapitre ***Mise en place du bac égouttoir (p. 25)***.
2. Brancher la fiche secteur dans une prise.
3. Positionner l'interrupteur Marche/Arrêt (5) sur « I ». Le voyant de contrôle secteur (6) s'allume et l'appareil chauffe.
4. Régler la température souhaitée en fonction des aliments à cuire à l'aide du régulateur de température (7) (voir chapitre ***Régulateur de température, p. 25***).
5. Après avoir mis en service l'appareil, le faire préchauffer. La température de fonctionnement est atteinte après environ 8 minutes lorsque le couvercle (2) est maintenu fermé.
6. La température est atteinte lorsque l'indicateur de disponibilité (4) est allumé. Le processus de grillage peut commencer.

REMARQUE

► Il est possible de modifier les réglages de température à tout moment en cours de cuisson sur le gril.

Fonctionnement en tant que gril de contact et/ou presse à sandwiches

1. Mettre en service l'appareil comme décrit au chapitre ***Fonctionnement de l'appareil : mise en service (p. 26)***.
2. Relever le couvercle (2).
3. Mettre les aliments sur la plaque de gril inférieure (15).
4. Rabattre le couvercle (2).
5. Griller les aliments jusqu'à l'atteinte du degré de brunissement/cuisson souhaité.

Fonctionnement en mode Gril ouvert

1. Rabattre complètement le couvercle (2) comme décrit au chapitre ***Rabattement du couvercle (p. 25)***.
2. Mettre en service l'appareil comme décrite au chapitre ***Fonctionnement de l'appareil : mise en service (p. 26)***.
3. Placer les aliments sur les deux plaques de gril.
4. Griller les aliments jusqu'à l'atteinte du degré de brunissement/cuisson souhaité.

REMARQUE

► Retourner fréquemment les aliments pour assurer une cuisson régulière. Ne retourner si possible qu'une fois le poisson et la viande pour éviter un dessèchement du produit.

Fonctionnement avec la pièce d'écartement

1. Régler l'écart souhaité de la manière décrite au chapitre ***Réglage de l'écart (p. 25)***.
2. Mettre en service l'appareil comme décrit au chapitre ***Fonctionnement de l'appareil : mise en service (p. 26)***.
3. Relever le couvercle (2).
4. Mettre les aliments sur la plaque de gril inférieure (15).
5. Rabattre le couvercle (2).
6. Griller les aliments jusqu'à l'atteinte du degré de brunissement/cuisson souhaité.

Mettre hors service

1. Positionnez le régulateur de température (7) sur «🌡».
2. Positionner l'interrupteur Marche/Arrêt (5) sur «O». Le voyant de contrôle secteur (6) et l'indicateur de disponibilité (4) s'éteignent.
3. Laisser refroidir complètement l'appareil.

Après l'utilisation

1. Mettre l'appareil hors service.
2. Débrancher la fiche secteur de la prise.
3. Laisser refroidir l'appareil et le nettoyer de la manière décrite au chapitre ***Nettoyage et entretien (voir p. 27)***.

Nettoyage et entretien

*Avant de commencer les travaux, observer les consignes de sécurité du chapitre **Sécurité (p. 20)**.*

◆ L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.
◆ Nettoyer l'appareil après l'utilisation, dès qu'il est refroidi. Attendre trop longtemps n'en rendra le nettoyage que plus difficile.
◆ Sans nettoyage approprié, les restes alimentaires ayant été cuits sur les plaques de gril peuvent s'incruster.

Plaques de gril

REMARQUE

► Ne pas nettoyer les plaques de gril au lave-vaisselle.

1. Retirer les plaques de gril comme décrit au chapitre ***Mise en place/retrait des plaques de gril (p. 24)***.
2. Nettoyer les plaques de gril avec un chiffon ou une éponge humide avec un peu de détergent et les essuyer ensuite avec un chiffon humide sans détergent.
3. Laisser sécher les plaques de gril avant de les remettre en place.

REMARQUE

► Avant de nettoyer les plaques de gril des salissures tenaces, il est recommandé de les faire tremper.

Boîtier

1. Nettoyer le boîtier avec un chiffon humide ou une éponge.

Pour l'entretien régulier et pour éliminer des taches tenaces sur les parties en inox, nous recommandons d'utiliser l'agent lustrant INOX-METAL-POLISH de Beem. Cet agent lustrant redonne aux appareils leur brillance d'origine. INOX-METAL-POLISH est disponible en tube et ne convient non seulement aux casseroles, mais aussi à tous les autres objets en inox, en chrome, en laiton, en cuivre, en aluminium, en argent tout comme aux plastiques durs. INOX-METAL-POLISH est aussi utilisé dans les usines pour le polis-

sage d'acier inox. Le produit INOX-METAL-POLISH est disponible auprès de son commerçant, en nous téléphonant ou sur notre site Web www.beem.de.

Bac égouttoir (voir photo I)

1. Sortir le bac égouttoir (16).
2. Vider la graisse collectée.
3. Laver le bac égouttoir avec de l'eau de vaisselle tiède ou dans le lave-vaisselle.

Entreposage

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une période prolongée, le nettoyer comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 27)***.
Ranger l'appareil et tous les accessoires dans un endroit sec, propre et à l'abri du gel, où il ne sera pas exposé directement aux rayons du soleil.
Pour le transport, verrouiller le couvercle comme décrit au chapitre ***Verrouiller le couvercle (p. 25)***.

Généralités

Garantie

Outre l'obligation de garantie légale, BEEM accorde une garantie fabricant étendue sur certains produits. Dans la mesure où celle-ci s'applique, les indications correspondantes se trouvent soit sur l'emballage spécifique du produit, soit sur nos prospectus soit sur le site Web BEEM sous le produit concerné. En cas d'utilisation professionnelle ou assimilée, par ex. dans les hôtels, les pensions ou les organisations communautaires, ou lorsqu'un client n'est pas un consommateur au sens du Code civil allemand, la période de garantie est de 6 mois. L'exclusion de la garantie n'est pas affectée par cette situation. Sur notre site Internet www.beem.de sont détaillés les conditions de garantie, les accessoires et les pièces de rechange disponibles ainsi que les notices d'utilisation en différentes langues.
Pour les conditions de garantie, les commandes d'accessoires ou des questions relatives au traitement du SAV en dehors de l'Allemagne, contacter votre revendeur.

Limite de responsabilité

Nous n'assumons aucune responsabilité pour les dégâts ou dommages consécutifs en cas :
de non-respect des instructions de service, d'utilisation non-conforme, de traitement incorrect ou inapproprié, de réparations qui ne sont pas exécutées dans les règles de l'art, de modifications non autorisées, d'utilisation de pièces ou de pièces de rechange d'une autre origine, d'utilisation de pièces complémentaires ou d'accessoires inappropriés.

Déclaration de conformité

Par la présente, la société BEEM déclare que cet appareil est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions applicables des directives 2004/108/CE, 2006/95/CE et 2009/125/CE et 2011/65/UE.

Élimination des dysfonctionnements

Le tableau suivant aide à localiser et à remédier aux petites perturbations. Si les actions mentionnées ne résolvent pas le problème, s'adresser au service après-vente.

Défaut	Cause possible	Résolution
Le voyant de contrôle secteur ne s'allume pas après allumage de l'appareil.	Fiche non branchée.	Brancher la fiche.
	Fusible coupé dans le coffret de fusibles.	Enclencher le fusible.
Le fusible s’est déclenché au disjoncteur.	Trop d’appareils raccordés au même circuit électrique.	Réduire le nombre des appareils dans le circuit électrique.
	Aucune erreur déterminable.	Informer le service après-vente.
De l'huile sort sous l'appareil.	Le bac égouttoir n'est pas en place.	Mettre le bac égouttoir en place.
	Le bac égouttoir est plein.	Vider le bac égouttoir.

Contenido

Estimado cliente:
Antes de usar el aparato, lea las indicaciones contenidas en este manual de instrucciones acerca de la puesta en marcha, seguridad, uso conforme al previsto así como su limpieza y cuidado.
Abra las páginas desplegables al principio y al final del manual de instrucciones, de este modo podrá observar las figuras durante la lectura.
Guarde debidamente este manual de instrucciones para su uso posterior y entréguelo junto al aparato en caso de transferencia a otra persona.

Indicaciones de seguridad

◆ Antes de utilizar el aparato, revise que el aparato no presente daños externos. No encienda nunca el aparato si está dañado.
◆ Los trabajos de limpieza y de usuario en el aparato no pueden ser realizados por niños excepto que tengan como mínimo 8 años y estén bajo vigilancia.
◆ El aparato y el cable de conexión se han de mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
◆ Los niños no deben jugar con el aparato.
◆ No dejar desatendido el aparato durante su funcionamiento.
◆ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, psíquicas o sensoriales, así como falta de experiencia o conocimientos, siempre que estén bajo vigilancia o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que cconlleva.
◆ Encargue las reparaciones del aparato siempre a un distribuidor autorizado o al servicio técnico de fábrica. Esto tiene especial importancia si se tiene que sustituir un cable de conexión deteriorado. Una reparación indebida puede provocar situaciones graves de peligro para el usuario. Además, la garantía quedará invalidada.
◆ Las reparaciones del aparato dentro del periodo de garantía deberán ser realizadas únicamente por un servicio técnico autorizado por el fabricante, ya que de lo contrario cualquier daño o avería derivada del mismo quedará excluido de la garantía.
◆ Los componentes defectuosos se deberán sustituir únicamente por piezas de repuesto originales. Esta es la única forma de garantizar que se cumplan los requisitos de seguridad.
◆ No utilice este aparato en combinación con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.
◆ En caso de fallo de corriente y con el fin de evitar una reconexión involuntaria del aparato, separe el aparato de la red eléctrica.
◆ No utilice el aparato en la oscuridad.

⚠ PELIGRO

¡Peligros relacionados con la electricidad!

► No utilice el aparato si el cable de alimentación o la clavija de red están dañados.

► No abra la carcasa del aparato bajo ningún concepto. Si se tocan las conexiones eléctricas o se altera la estructura eléctrica y mecánica del aparato, existe peligro de descarga eléctrica.

► Nunca sumerja en agua u otros líquidos el aparato o la clavija de red.

► No derrame nunca agua u otros líquidos sobre el aparato. El líquido podría penetrar dentro de la carcasa y provocar riesgos.

► No toque el cable de red con las manos mojadas cuando separe el aparato de la alimentación eléctrica.

► Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente,

- cuando no esté utilizando el aparato,
- antes de insertar/retirar las placas de barbacoa,
- si se produce algún fallo durante el funcionamiento,
- antes de limpiar el aparato.

¡Peligro de asfixia!

► El material de embalaje no debe utilizarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de incendio

► No utilice el aparato cerca ni debajo de materiales inflamables, como p.ej. cortinas

Peligro de quemaduras

► Compruebe antes de usar el firme asiento de la placa de barbacoa superior.

► No toque las superficies calientes cuando el aparato esté en marcha.

► Cuando el aparato esté encendido, cójalo únicamente por las asas o las agarraderas.

► Antes de proceder a cualquier limpieza deje que se enfríe el aparato así como antes de insertar/retirar las placas de barbacoa.

► Preste atención al asar a la parrilla alimentos con un alto contenido en grasa. La grasa caliente puede salpicar y producir quemaduras.

► No deje objetos encima de las superficies de la barbacoa.

► No vierta líquidos sobre la placa de barbacoa caliente. Al entrar en contacto el líquido con la superficie caliente, salpica y se evapora con rapidez, con el consiguiente riesgo de heridas.

► No mueva ni cambie de lugar nunca el aparato mientras esté en marcha.

► Los alimentos se pueden adherir sobre las placas de la barbacoa. Si se desprenden de la placa de barbacoa superior y caen sobre la placa de la barbacoa inferior, las salpicaduras de grasa pueden provocar heridas.

► Levante la placa de barbacoa superior siempre hasta el tope de modo que no pueda caer por su propio peso. Al cerrar el aparato no deje caer la placa de barbacoa superior. Controle con la empuñadura el cierre y la apertura del aparato.

ATENCIÓN

► Para desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente, tire siempre cogiéndolo por la clavija de red y nunca por el propio cable de alimentación.

► No limpie las placas de barbacoa y las superficies con productos de limpieza agresivos ni cepillos de metal, de nailon u otros objetos que puedan rayarlo.

► No utilice nunca el cable de red para transportar, levantar o mover el aparato.

► No corte los alimentos encima de las placas de barbacoa.

► Para dar la vuelta a los alimentos, utilice únicamente utensilios de cocina adecuados para superficies con recubrimiento antiadherente.

Uso conforme a lo previsto

Este aparato está previsto para asar a la parrilla alimentos para el uso doméstico privado o similar, no comercial, tales como p. ej. como en las cocinas del personal en tiendas, cafés, oficinas y otros entornos de trabajo; casas agrícolas; uso por huéspedes en hoteles, moteles y zonas residenciales similares; pensiones de alojamiento y desayuno. Cualquier uso diferente o excesivo se considerará no conforme al previsto.

⚠ ADVERTENCIA

Si el aparato no se utiliza de la forma prevista y/o si se utiliza con otra finalidad pueden producirse situaciones de peligro.

► Utilice el equipo únicamente conforme a su uso previsto.

► Cumpla los procedimientos que se describen en este manual de instrucciones.

Las reclamaciones por daños derivados del uso no conforme al previsto quedarán invalidadas de forma inmediata.
El riesgo es responsabilidad única del usuario.

Requisitos al lugar de colocación

A fin de que el aparato funcione de forma segura y sin problemas, debe colocarse en un lugar que cumpla con los siguientes requisitos:

◆ Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable, resistente al calor y resistente a las salpicaduras de grasa.

◆ En algunos casos, las superficies de los muebles contienen compuestos que pueden agredir o ablandar los pies del aparato. Si fuera necesario, coloque una base debajo de los pies del aparato.

◆ No coloque el aparato en lugares calientes, mojados o demasiado húmedos ni cerca de materiales inflamables. El aparato debe estar separado, como mínimo, 15 cm de paredes, muebles u otros objetos.

◆ No coloque el aparato o partes del aparato próximo a fuentes de calor intensas y superficies calientes (p. ej. calefacción, horno, grill).

◆ No coloque el aparato en el borde de la mesa. Podría caer al suelo.

◆ La toma de corriente debe encontrarse en un lugar de fácil acceso y que permita separar rápidamente el aparato de la red eléctrica.

◆ No coloque ningún mantel, paños o servilletas debajo de los apoyos del aparato, para que no pueda deslizarse.

◆ El aparato no debe utilizarse ni guardarse en el exterior.

Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione de forma segura y sin problemas, deben respetarse las siguientes indicaciones en relación a la instalación eléctrica:

◆ Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de características con los de la red eléctrica. Para que el aparato no resulte dañado, ambos datos deben coincidir. En caso de duda consulte a su comercial eléctrico.

◆ La toma de corriente debe estar protegida como mínimo por medio de un interruptor automático de 16 A.

◆ Asegúrese de que el cable de conexión esté en perfecto estado y de que no quede colocado sobre bordes cortantes.

◆ La línea de conexión no debe tenderse tirante, doblada o anudada ni entrar en contacto con superficies calientes.

◆ Coloque el cable de conexión de forma que nadie pueda tropezar.

◆ Si fuera necesario utilizar un cable alargador, éste deberá tener una sección de como mínimo 1,5 mm².

◆ La seguridad eléctrica del aparato únicamente se puede garantizar si se conecta a una instalación eléctrica que disponga de una toma de tierra instalada de acuerdo con la normativa. Queda prohibido utilizar una toma de corriente sin toma de tierra. En caso de duda, encargue a un técnico electricista que revise la instalación eléctrica de su casa. El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por la ausencia o por un fallo en la toma de tierra.

Símbolos utilizados

⚠ PELIGRO

Se utiliza cuando exista una situación de peligro inminente que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

ATENCIÓN

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones leves o daños materiales.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

INDICACIÓN

► Una indicación contiene información adicional para facilitar el uso del aparato.

Puesta en marcha

Desembalaje

1. Extraiga de la caja el aparato, todos los accesorios y el manual de instrucciones.
2. Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire todos los materiales de embalaje y todos los plásticos de protección del aparato y los accesorios.
3. Compruebe que el contenido esté completo y que no presente daños visibles.

INDICACIÓN

► No retire nunca la placa de características ni las posibles advertencias.

► Guarde el embalaje original durante todo el plazo de garantía del aparato para poderlo embalar y enviar correctamente en caso de aplicación de la garantía. Los daños de transporte provocarán la anulación de la garantía legal o comercial.

Antes de utilizar por primera vez

Antes de utilizar el aparato por primera vez, déjelo calentar para eliminar los posibles restos de montaje (grasas). Proceda del modo siguiente:

1. Deslice el regulador de temperatura (7) en la posición "🌡" (temperatura máxima).
2. Enchufe la clavija de red a la toma de corriente.
3. Coloque el interruptor de encendido/apagado (5) en la posición „I". El indicador de red (6) se ilumina y el aparato comienza a calentar.
4. Si se ilumina el indicador de disponibilidad (4) es indicio que se ha alcanzado la temperatura ajustada.
5. Espere unos 10 minutos.
6. Deslice el regulador de temperatura (7) en la posición "🌡" (temperatura mínima).
7. Coloque el interruptor de encendido/apagado (5) en la posición „O".
8. Deje que el aparato se enfríe completamente.

9. Limpie el aparato de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 37)***.

INDICACIÓN

► Durante la primera puesta en marcha se pueden producir olores o ligero humo, condicionados por los aditivos usados durante la producción como p.ej. grasas. ¡Esto es normal! Asegúrese de que haya suficiente ventilación.

Descripción del aparato

Suministro/sinóptico de aparato

(Véanse las ilustraciones en la página desplegable)

1 Empuñadura
2 Tapa
3 Botón de desbloqueo para la placa de barbacoa superior
4 Indicador de disponibilidad
5 Interruptor de encendido y apagado
6 Indicador de corriente
7 Regulador de temperatura
8 Botón de desbloqueo para la placa de barbacoa inferior
9 Asa empotrada
10 Separador
11 Soporte de apoyo para separador
12 Enrollamiento del cable (en el lado posterior del aparato)
13 Placa de barbacoa superior
14 Vaciado del aceite
15 Placa de barbacoa inferior
16 Bandeja recogegotas
17 Espátula de limpieza
18 Manual de instrucciones (no ilustrado)

Recubrimiento antiadherente BIO-LON KERAMIK (Modelo 19.001)



El recubrimiento antiadherente BIO LON no destaca sólo por su sentido favorable para la salud y ecólogico sino que dispone además de otras propiedades especiales:

- Alta resistencia al rayado,
- Respeto al medio ambiente,
- Vida útil prolongada,
- Distribución térmica óptima,
- Calentamiento rápido y mantenimiento prolongado del calor,
- Limpieza muy fácil.

BIO-LON otorga a las placas de barbacoa unas propiedades destacables:

- Efecto repelente Lotus,
- Poca necesidad de grasa,
- sin adherencia ni quemado,
- resistente a temperaturas de hasta aprox. 400 °C
- Así como una dureza que es capaz de soportar las condiciones más severas.

Recubrimiento antiadherente BIO-PLUS GRANITO (Modelo 19.002)



El sellado de la piedra de granito, es extremadamente resistente a rayaduras, dura y de vida útil prolongada. De este modo se pueden preparar los alimentos sin que se quemen o se adhieran - incluso sin aceite o grasa.

Las placas de barbacoa BIO-PLUS GRANITO, protegen los nutrientes y conservan las vitaminas. La limpieza se realiza sin esfuerzos.

Insertar/retirar las placas de barbacoa

INDICACIÓN

► Las placas de la barbacoa son intercambiables.
► Antes de insertar/retirar las placas de barbacoa deje que se enfríe el aparato.

Insertar la placa de barbacoa inferior (véase figuras A1 y A2)

1. Deslice ambos salientes de encastre en los huecos previstos de la parte posterior del lado inferior del aparato.
2. Presione la placa de barbacoa hacia abajo hasta que escuche como encastra.

Retirar la placa de barbacoa inferior (véase figura B)

1. Pulse la tecla de desbloqueo (8) y retire la placa de barbacoa.

Insertar la placa de barbacoa superior (véase figuras C1 y C2)

1. Cuelgue la placa de barbacoa en los salientes de encastre inferiores en el lado superior de la carcasa.
2. Presione la placa de barbacoa hacia abajo tal como aparece en la ilustración, hasta que escuche como encastra.

Retirar la placa de barbacoa superior (véase figura D)

1. Pulse la tecla de desbloqueo (3) y retire la placa de barbacoa.

Insertar la bandeja recogegotas (véase figura E)

1. Deslice la bandeja recogegotas extraíble (16) desde la parte delantera en la parte inferior de la carcasa hasta que encastre.

Ajustar la distancia (véase figura F)

La distancia entre ambas placas de barbacoa se puede ajustar en dependencia del grosor de los alimentos para la barbacoa a través del separador.

1. Deslice el separador (10) a la posición elegida de modo que asiente al cerrar la tapa sobre el nivel elegido del apoyo de asiento (11).

Dar la vuelta a la tapa (véase figura G)

El aparato puede utilizarse como barbacoa abierta. Para ello deberá darle la vuelta a la tapa por completo. Proceda del modo siguiente:

1. Deslice el separador a la posición “ “.
2. Despliegue simultáneamente la tapa hasta que encastre.
3. Al plegar el bloqueo encastra automáticamente.

Bloquear la tapa (véase figura H)

1. Deslice el separador a la posición “ “.
2. Pliegue la tapa (2) hacia abajo.
3. Deslice el separador a la posición “ “.

Regulador de temperatura

Para asar alimentos se utilizan temperaturas bajas (p.ej. para pescado), moderadas (p.ej. carne de ave) y altas (p.ej. para carnes al punto).

1. Deslice el regulador de temperatura (7) a la graduación deseada:

Símbolo	Significado
	Temperatura mínima
	Temperatura máxima

Separador (figura J)

Símbolo	Significado
	Barbacoa abierta
	Desbloquear la tapa
	Bloquear la tapa
	Parrilla de contacto
	Asar a la barbacoa con separador

Operación y funcionamiento

Indicaciones generales

◆ Los alimentos deben estar a temperatura ambiente, ya que los alimentos congelados tardan más tiempo en asarse y podrían quedar secos.
◆ Para lograr muy buenos resultados, precaliente la barbacoa hasta alcanzar la temperatura elegida y se ilumine el indicador de disponibilidad (4).
◆ Observe el asado cuidadosamente y corrija la temperatura según sea necesario.

Posibilidades de uso

Parrilla de contacto (véase figura H)

◆ La parrilla de contacto permite preparar alimentos de toda clase, como p.ej. filetes, salchichas o verdura.
◆ La parrilla de contacto es especialmente adecuada para preparar alimentos rápidamente y con poca grasa, ya que se asan simultáneamente por ambos lados y la grasa puede caer directamente a la bandeja recogegotas por las ranuras de las superficies de asado.
◆ Para asar diferentes alimentos al mismo tiempo, es necesario que tengan el mismo grosor, puesto que, de lo contrario, no se podrá garantizar un contacto uniforme con las placas de barbacoa.

Barbacoa abierta (véase figura G)

◆ Con la barbacoa abierta puede duplicar la superficie de la parrilla con el fin que puedan asar a la parrilla varias personas simultáneamente, p. ej. hamburguesas, filetes, pescado o verdura.
◆ Puede preparar diferentes alimentos en ambos lados simultáneamente sin que se mezclen los sabores.
◆ Para un asado uniforme dele la vuelta a los alimentos con frecuencia. El pescado y la carne debería darle sólo una vez la vuelta ya de lo contrario podría secarse en exceso.
◆ No aconsejamos asar a la parrilla ave con huesos ya que no se asan uniformemente.

Asar a la barbacoa con separador (véase figura F)

◆ Con el separador puede ajustar la distancia entre ambas placas de barbacoa. Con ello tiene la posibilidad de gratinar los alimentos con queso, como el caso de las tostadas hawai.
◆ Preste atención que la distancia de los alimentos de la parrilla estén adaptados y no se pueda adherir el queso a la placa de la barbacoa superior.

Uso del aparato

Encender

1. Inserte la bandeja recogegotas (16), tal como se explica en el capítulo ***Colocar la bandeja recogegotas (Pág. 35)***.
2. Enchufe la clavija de red a la toma de corriente.
3. Coloque el interruptor de encendido/apagado (5) en la posición „I“. El indicador de red (6) se ilumina y el aparato comienza a calentar.
4. Ajuste con el regulador de temperatura (7), según el alimento la temperatura deseada (véase capítulo ***Regulador de temperatura; Pág. 35***).
5. Después de encender el aparato, deje que se precaliente. El aparato tarda aproximadamente 8 minutos en alcanzar la temperatura de funcionamiento con la tapa cerrada (2).
6. Si se ilumina el indicador de disponibilidad (4) es indicio que se ha alcanzado la temperatura, el proceso de barbacoa puede iniciarse.

INDICACIÓN

► El ajuste de temperatura puede modificarla en todo momento durante el proceso de asar a la parrilla.

Funcionamiento como parrilla de contacto o bien sandwichera

1. Encienda el aparato tal como se explica en el capítulo ***Utilización del aparato: Encendido (Pág. 36)***.
2. Despliegue la tapa (2) hacia arriba.
3. Coloque los alimentos sobre la placa de parrilla inferior (15).

4. Pliegue la tapa (2) hacia abajo.
5. Ase los alimentos hasta alcanzar el grado de tueste/cocción elegido.

Funcionamiento con barbacoa abierta
1. Abra la tapa (2) por completo tal como se explica en el capítulo ***Desplegar la tapa (Pág. 35)***.
2. Encienda el aparato tal como se explica en el capítulo ***utilización del aparato: Encendido (Pág. 36)***.
3. Coloque los alimentos sobre ambas placas de barbacoa.
4. Ase los alimentos hasta alcanzar el grado de tueste/cocción elegido

INDICACIÓN

► Para un asado uniforme dele la vuelta a los alimentos con frecuencia; El pescado y la carne debería darle sólo una vez la vuelta ya de lo contrario podría secarse en exceso la comida.

Funcionamiento con el separador
1. Ajuste la distancia deseada tal como se explica en el capítulo ***Ajustar la distancia (Pág. 35)***.
2. Encienda el aparato tal como se explica en el capítulo ***Utilización del aparato: Encendido (Pág. 36)***.
3. Despliegue la tapa (2) hacia arriba.
4. Coloque los alimentos sobre la placa de parrilla inferior (15).
5. Pliegue la tapa (2) hacia abajo.
6. Ase los alimentos hasta alcanzar el grado de tueste/cocción elegido

Apagar
1. Deslice el regulador de temperatura (7) en la posición “🌡“.
2. Coloque el interruptor de encendido/apagado (5) en la posición „O“. El indicador de red (6) y el indicador de disponibilidad (4) se apagan.
3. Deje que el aparato se enfríe completamente.

Después de utilizar
1. Apague el aparato.
2. Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente.
3. Deje enfriar el aparato y límpielo tal como se explica en el capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 37)***.

Limpieza y cuidado

*Antes de comenzar con las tareas, observe las indicaciones de seguridad en el capítulo **Seguridad (pág. 30)**.*

◆ El aparato debe limpiarse siempre después de terminar de utilizarlo.
◆ Limpie el aparato cuando termine de utilizarlo y se haya enfriado. Esperar demasiado sólo dificultará la limpieza de forma innecesaria.
◆ Si no se limpian correctamente, los restos de alimentos adheridos a las placas de barbacoa podrían quemarse y dejar marcas.

Placas de barbacoa

INDICACIÓN

► Las placas de barbacoa no son aptas para la limpieza en el lavavajillas.

1. Extraiga las placas de barbacoa tal como se explica en el capítulo ***Insertar/retirar las placas de barbacoa (pág. 35)***.
2. Frote las placas de barbacoa con un paño o una esponja húmedos y un poco de detergente y, acto seguido, quite el jabón con un paño sin detergente.
3. Deje las placas de barbacoa secas antes de insertarlas.

INDICACIÓN

► Con suciedad persistente es mejor ablandar las placas de barbacoa para su limpieza.

Carcasa
1. Limpie la carcasa con un paño o una esponja húmedos.

Para realizar el cuidado regular y para eliminar manchas resistentes en las piezas de acero inoxidable, se recomienda utilizar el

pulimento INOX-METAL-POLISH de Beem. Este pulimento devuelve el brillo original a los aparatos. INOX-METAL-POLISH está disponible en tubos y no solo se puede utilizar con cazuelas, sino también con otros objetos de acero inoxidable, cromo, latón, cobre, aluminio, plata y también de plástico duro. INOX-METAL-POLISH también se utiliza para pulir el acero inoxidable en fábricas. Puede obtener INOX-METAL-POLISH en su comercio especializado o directamente de nosotros por teléfono o a través de nuestro sitio web www.beem.de.

Bandeja recogegotas (véase figura I)

1. Retire la bandeja recogegotas (16).
2. Vacíe la grasa recogida.
3. Lave la bandeja recogegotas con agua de detergente templada o en el lavavajillas.

Almacenamiento

Si no tiene previsto utilizar el aparato durante un periodo prolongado, límpielo de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 37)***.
Guarde el aparato y todos los accesorios en un lugar limpio y protegido contra el frío y contra la luz directa del sol.
Bloquee para el transporte la tapa, tal como se describe en el capítulo ***Bloquear tapa (pág.35)***.

Generalidades

Garantía

Además de la garantía legal obligatoria, BEEM también ofrece una garantía del fabricante ampliada para algunos productos. En caso de estar cubierto por la garantía, puede encontrar la información correspondiente en el embalaje del producto, el material publicitario o el sitio web de BEEM para el producto en cuestión. En caso de someterlo a un uso profesional o equivalente, p.ej. en hoteles, pensiones, centros municipales, o si el usuario no es un consumidor de acuerdo con el Código Civil, el periodo de garantía será de 6 meses. En este caso, las exclusiones de la garantía no sufren ningún cambio. En nuestra página web www.beem.de encontrará las condiciones de garantía detalladas, accesorios y repuestos que puede adquirir, así como los manuales de instrucciones en idiomas diferentes.
Contacte con su comercial para todo lo relacionado con condiciones de garantía, pedidos de accesorios o consultas sobre la gestión de la asistencia técnica fuera de Alemania.

Exenciones de responsabilidad

No nos hacemos responsables de los daños directos o indirectos derivados de:
el incumplimiento del manual de instrucciones, el uso no conforme a lo previsto, la manipulación incorrecta o inadecuada, las reparaciones mal realizadas, las modificaciones no permitidas, el uso de piezas o recambios ajenos o el uso de accesorios o complementos inadecuados.

Declaración de conformidad

Mediante la presente, BEEM declara que este aparato cumple con los requisitos básicos y las demás disposiciones relevantes de las directivas 2004/108/CE, 2006/95/CE, 2009/125/CE y 2011/65/UE.

Solución de problemas

El contenido de la siguiente tabla le ayudará a localizar y solucionar pequeños problemas. Si no logra solucionar el problema con las acciones, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Problema	Causa posible	Solución
El indicador de corriente no se ilumina después de encender el aparato.	La clavija no está enchufada.	Enchufe la clavija.
	Un fusible de la caja de fusibles está desconectado.	Conecte el fusible.
En el cuadro de protección se ha disparado el interruptor automático (fusible).	Hay demasiados aparatos conectados al mismo circuito eléctrico.	Reduzca el número de aparatos conectados al circuito eléctrico.
	No se encuentra ningún fallo.	Informe al servicio de atención al cliente.
Sale aceite por debajo del aparato.	Bandeja recogegotas no insertada.	Insertar la bandeja recogegotas.
	La bandeja recogegotas está llena.	Vacíe la bandeja recogegotas.

Inhoud

Geachte klant,
Lees vóór het gebruik van het apparaat de in deze gebruiksaanwijzing vermelde aanwijzingen voor de inbedrijfstelling, de veiligheid, het gebruik volgens de voorschriften, de reiniging en verzorging door.
Sla de uitklappagina´s aan het begin en het einde van de gebruiksaanwijzing open om de afbeeldingen tijdens het lezen te kunnen zien.
Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later gebruik en geef haar met het apparaat door aan een volgende eigenaar.

Veiligheidsinstructies

◆ Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare externe schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
◆ Reinigingen en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
◆ Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
◆ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
◆ Laat het apparaat niet buiten toezicht terwijl het ingeschakeld is.
◆ Dit apparaat kan door kinderen van 8 jaar of ouder en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of psychische vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, mits zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn in het veilige gebruik van het apparaat en de van het apparaat uitgaande gevaren begrepen hebben.
◆ Laat reparaties aan het apparaat alleen door hiervoor geautoriseerde handelaars of door de klantenservice uitvoeren. Dit geldt vooral voor de vervanging van een beschadigde voedingskabel. Door ondeskundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien vervalt daardoor de garantie resp. garantiedekking.
◆ Een reparatie van het apparaat gedurende de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant hiervoor geautoriseerde klantenservice worden uitgevoerd, anders wordt er in geval van beschadigingen en daaruit resulterende storingen geen garantie of garantiedekking meer geboden.
◆ Defecte onderdelen mogen alleen door originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat aan de veiligheidseisen is voldaan.
◆ Gebruik dit apparaat niet in combinatie met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
◆ In geval van een stroomuitval scheidt u het apparaat van het stroomnet om een ongewenste herinschakeling van het apparaat te vermijden.
◆ Gebruik het apparaat niet in het donker.

⚠GEVAAR

Gevaar door elektrische stroom!

► Gebruik het apparaat niet, wanneer de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn.

► Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Wanneer er onder spanning staande aansluitingen worden aangeraakt en de elektrische en mechanische opbouw worden gewijzigd, bestaat er een verhoogd risico op elektrische schokken.

► Dompel het apparaat of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen.

► Laat nooit water of andere vloeistoffen over het apparaat heen lopen. De vloeistof kan binnendringen in de behuizing en een gevaarlijke situatie veroorzaken.

► Pak de netkabel niet vast met natte handen, wanneer u het apparaat van de stroomvoorziening scheidt.

► Trek de stekker uit het stopcontact,

- wanneer u het apparaat niet gebruikt,
- voor het plaatsen/verwijderen van de barbecueplaten,
- wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt,
- voordat u het apparaat reinigt.

Gevaar voor verstikking!

► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Kinderen kunnen erin stikken.

⚠ WAARSCHUWING

Brandgevaar

► Gebruik het apparaat nooit in de buurt van of onder brandbare materialen zoals bijv. gordijnen of vitrage.

Verbrandingsgevaar

► Controleer vóór gebruik of de bovenste grilplaat veilig vastzit.

► Raak tijdens de werking de hete oppervlakken niet aan.

► Pak het apparaat tijdens de werking alleen aan de handvaten of knoppen vast.

► Laat het apparaat voorafgaand aan elke reiniging en voor plaatsing/verwijdering van de grilplaten afkoelen.

► Wees voorzichtig bij het grillen van levensmiddelen die veel vet bevatten. Heet vet kan spatten en brandwonden veroorzaken.

► Laat geen voorwerpen op het griloppervlak liggen.

► Giet geen vloeistoffen op het hete barbecuevlak. Wanneer de vloeistof met het hete oppervlak in aanraking komt, spettert hij en verdampt hij zeer snel en kan zo letsels veroorzaken.

► Draag of verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.

► De te bereiden gerechten kunnen zich aan de grilplaten hechten. Wanneer zij dan loskomen en op de onderste grilplaat vallen, kunnen vetspetters letsel veroorzaken.

► Klap de bovenste grilplaat altijd tot aan de aanslag open, zodat deze niet vanzelf dichtvalt. Laat de bovenste grilplaat bij het sluiten van het apparaat niet vallen. Sluit en open het apparaat gecontroleerd aan de handgreep.

LET OP

► Trek de aansluitkabel altijd aan de stekker uit het stopcontact, niet aan de voedingskabel zelf.

► Gebruik voor het schoonmaken van de grilplaten en oppervlakken geen schurende reinigingsmiddelen of metalen borstels, nylon borstels of andere krassende voorwerpen.

► Het apparaat mag niet aan de netkabel gedragen, opgetild of verplaatst worden.

► Snijd geen voedingsmiddelen op de barbecueplaten.

► Gebruik voor het omdraaien van levensmiddelen alleen spatels die geschikt zijn voor antiaanbaklagen.

Gebruik volgens voorschriften

Dit apparaat is bestemd voor het grillen en braden van levensmiddelen in huishoudelijke of vergelijkbare, niet commerciële omgevingen, zoals bijv. personeelskeukens in winkels, horeca-zaken, kantoren of andere werkomgevingen, agrarische bedrijven, gebruik door gasten in hotels, motels of andere accommodaties en bed & breakfast-pensions. Een ander of daar bovenuit gaand gebruik geldt als oneigenlijk, niet toegelaten gebruik.

⚠ WAARSCHUWING

In geval van oneigenlijk gebruik en/of niet voorzien gebruik van het apparaat kunnen van het apparaat gevaren uitgaan.

► Het apparaat mag uitsluitend voor het beoogde, toegelaten gebruiksdoel worden gebruikt.

► Leef de in deze gebruiksaanwijzing beschreven voorschriften na.

Claims en reclamaties van welke aard dan ook, die te herleiden zijn tot verkeerd of oneigenlijk gebruik, worden niet aanvaard.
Het risico berust dan uitsluitend bij de gebruiker.

Eisen aan de opstellingsplek

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moet de opstellingsplek aan de volgende eisen voldoen:

◆ Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige en voor vetspetters ongevoelige ondergrond.

◆ De oppervlakken van meubels bevatten mogelijk stoffen die de pootjes van het apparaat kunnen aantasten en week maken. Leg indien nodig een onderlegger onder de pootjes van het apparaat.

◆ Plaats het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbaar materiaal. De afstand ten opzichte van muren, meubelen en andere voorwerpen moet ten minste 15 cm bedragen.

◆ Plaats het apparaat of delen van het apparaat nooit in de buurt van sterke warmtebronnen of hete oppervlakken (bijv. verwarming, oven, barbecue).

◆ Plaats het apparaat niet bij de tafelrand. Het zou eraf kunnen vallen.

◆ Het stopcontact moet goed toegankelijk zijn, zodat de spanningstoevoer snel onderbroken kan worden.

◆ Leg geen tafellaken, doeken of servetten onder de pootjes van het apparaat, zodat het niet kan wegglijden.

◆ Het apparaat mag niet in de buitenlucht gebruikt of opgeslagen worden.

Elektrische aansluiting

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende instructies in acht worden genomen:

◆ Vergelijk vóór het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw stroomvoorziening. Deze gegevens moeten met elkaar in overeenstemming zijn, zodat er geen schade aan het apparaat kan optreden. Vraag bij twijfel uw elektrospeciaalzaak om advies.

- ◆ Het stopcontact moet minimaal met een zekering van 16A beveiligd zijn.
- ◆ Verzeker u ervan dat de aansluitkabel onbeschadigd is en niet over scherpe randen gelegd is.
- ◆ De aansluitkabel mag niet strak gespannen, geknikt of bekneld worden, in een knoop getrokken worden of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- ◆ Positioneer de aansluitkabel zodanig dat er niemand over struikelt.
- ◆ Wanneer het apparaat op een verlengkabel moet worden aangesloten moet de kabeldoorsnede ten minste 1,5 mm² bedragen.
- ◆ De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen gewaarborgd, wanneer het op een correct geïnstalleerd randaardesysteem wordt aangesloten. Het gebruik via een stopcontact zonder randaarde is verboden. Laat in geval van twijfel de installatie van het huis door een elektricien controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die door een ontbrekende of onderbroken randaarde wordt veroorzaakt.

Gebruikte symbolen

⚠GEVAAR

Wordt gebruikt voor een onmiddellijk dreigend gevaar dat ernstig of dodelijk lichamelijk letsel tot gevolg kan hebben.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

⚠ WAARSCHUWING

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie die ernstig of dodelijk lichamelijk letsel zou kunnen veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

LET OP

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie die lichte lichamelijke letsels of materiële schade kan veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

AANWIJZING

► Een opmerking bevat verdere informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger kan maken.

Inbedrijfstelling

Uitpakken

1. Haal het apparaat, alle accessoires en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
2. Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en de beschermfolies van het apparaat en de accessoires.
3. Controleer de inhoud op volledigheid en op zichtbare schade.

AANWIJZING

► Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen.

► Bewaar de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat om het in geval van een garantieclaim correct te kunnen verpakken. In geval van transportschade vervalt de aanspraak op garantie resp. garantiedekking.

Vóór het eerste gebruik

Verwarm het apparaat vóór het eerste gebruik op om evt. montagerestanten (vet) te verwijderen. Ga als volgt te werk:

1. Schuif de temperatuurregelaar (7) in de stand “🌡“ (hoogste temperatuur).
2. Steek de stekker in een stopcontact.
3. Zet de aan-/uitschakelaar (5) in de stand „I“. De netstroomcontrolelamp (6) brandt en het apparaat warmt op.
4. Wanneer de gereedheidsindicatie (4) brandt is de ingestelde temperatuur bereikt.
5. Wacht 10 minuten.
6. Schuif de temperatuurregelaar (7) in de stand “🌡“ (laagste temperatuur).
7. Zet de aan-/uitschakelaar (5) in de stand „O“.
8. Laat het apparaat volledig afkoelen.
9. Reinig het apparaat zoals in hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 47)*** beschreven.

AANWIJZING

► Bij de eerste inbedrijfstelling kunnen door bij de productie gebruikte stoffen, zoals bijv. vetten, geur- en lichte rookvorming optreden. Dat is heel normaal! Zorg daarom voor voldoende ventilatie.

Beschrijving van het apparaat

Inhoud van de levering/overzicht apparaat

(zie voor afbeeldingen de uitklappagina)

1 Handgreep
2 Deksel
3 Ontgrendeltoets voor de bovenste grilplaat
4 Gereedheidsindicator
5 In-/uitschakelaar
6 Netstroomcontrolelampje
7 Temperatuurregelaar
8 Ontgrendelingstoets voor onderste grilplaat
9 Handgreep
10 Afstandhouder
11 Steun voor afstandhouder
12 Kabelopwikkeling (aan de achterzijde van het apparaat)
13 Bovenste grilplaat
14 Olieafvoer
15 Onderste grilplaat
16 Druppelbak
17 Reinigingsspatel
18 Gebruiksaanwijzing (zonder afbeelding)

Anti-aanhechtlaag BIO-LON KERAMIK (Model 19.001)



De antiaanbaklaag BIO-LON munt niet alleen uit door gezondheids- en milieubewustzijn, maar heeft bovendien andere bijzondere eigenschappen:

- zeer krasbestendig,
- milieuvriendelijk,
- duurzaam,
- verdeelt de warmte optimaal,
- verwarmt snel en houdt de warmte lang vast,
- is zeer eenvoudig te reinigen.

BIO-LON verleent de grilplaten uitstekende eigenschappen:

- Lotus-afpareleffect,
- weinig vetbehoefte,
- geen aankoeken of aanbranden,
- temperatuurbestendigheid tot ca. 400 °C
- en een hardheid die zelfs sterke belastingen weerstaat.

Anti-aanhechtlaag BIO-PLUS GRANIT (Model 19.002)



De granietsteenverzegeling is extreem krasbestendig, hard en duurzaam. Daarmee kunnen de gerechten worden bereid zonder aan te branden of aan te koeken - ook zonder olie of vet.
De BIO-PLUS GRANIT grilplaten ontzien de voedingsstoffen en behouden de vitamines. De reiniging lukt moeiteloos.

Grilplaten uitnemen/plaatsen

OPMERKING

► De grilplaten zijn onderling uitwisselbaar.
► Laat het apparaat voorafgaand aan de plaatsing/verwijdering van de grilplaten afkoelen.

Onderste grilplaat plaatsen (zie afb. A1 en A2)

1. Schuif de twee vergrendelingshaken in de hiervoor bedoelde openingen aan de achterkant van het onderste gedeelte van het huis.
2. Druk de grilplaat omlaag tot deze duidelijk hoorbaar vastklikt.

Onderste grilplaat verwijderen (zie afb. B)

1. Druk op de ontgrendelingstoets (8) en neem de grilplaat uit.

Bovenste grilplaat plaatsen (zie afb. C1 en C2)

1. Hang de grilplaat in de onderste vergrendelingshaken aan de bovenkant van het huis.
2. Druk de grilplaat zoals afgebeeld aan tot zij duidelijk hoorbaar vastklikt.

Bovenste grilplaat verwijderen (zie afb. D)

1. Druk op de ontgrendelingstoets (3) en neem de grilplaat uit.

Druppelschaal plaatsen (zie afb. E)

1. Schuif de uitneembare druppelschaal (16) van voren in de opening in het onderste behuizinggedeelte tot hij vastklikt.

Afstand instellen (zie afb. F)

De afstand tussen de twee grilplaten kan afhankelijk van de dikte van het te bakken product met de afstandhouder worden ingesteld.

1. Schuif de afstandhouder (10) in de gewenste positie, zodat hij bij het sluiten van het deksel veilig op de gewenste trede van de oplegsteun (11) rust.

Deksel omklappen (zie afb. G)

Het apparaat kan als open barbecue worden gebruikt. Hiervoor moet het deksel compleet worden omgeklapt. Ga als volgt te werk:

1. Schuif de afstandhouder in de stand „ “.
2. Klap tegelijkertijd het deksel open tot het inklikt.
3. Bij het dichtklappen grijpt de vergrendeling automatisch aan.

Deksel vergrendelen (zie afb. H)

1. Schuif de afstandhouder in de stand „ “.
2. Klap het deksel (2) omlaag.
3. Schuif de afstandhouder in de stand „ “.

Temperatuurregelaar

Bij het grillen worden lagere temperaturen, bijv. voor vis, middelhoge temperaturen, bijv. voor gevogelte, en hoge temperaturen, bijv. voor kort gebraden vlees, gebruikt.

1. Schuif de temperatuurregelaar (7) in de gewenste stand:

Symbool	Betekenis
	laagste temperatuur
	hoogste temperatuur

Afstandhouder (afb. J)

Symbool	Betekenis
	Open gril
	Deksel ontgrendelen
	Deksel vergrendelen
	Contactgril
	Grillen met afstandhouder

Bediening en gebruik

Algemene opmerkingen

◆ De levensmiddelen moeten kamertemperatuur hebben, omdat bevroren levensmiddelen langer nodig hebben om gaar te worden en daardoor uit kunnen drogen.

◆ Om bijzonder goede resultaten te verkrijgen verwarmt u de gril voor tot de gewenste temperatuur is bereikt en de gereedheidsindicator (4) brandt.

◆ Houd het grilproces goed in de gaten en regel de temperatuur bij indien nodig.

Toepassingsmogelijkheden

Contactgril
(zie afb. H)

◆ Met de contact-gril kunt u verschillende levensmiddelen bereiden, bijv. steaks, worstjes of groenten.
◆ De contactgril is vooral geschikt voor de snelle en vetarme bereiding van gerechten, omdat er van beide kanten tegelijk wordt gegrild en het vet vanwege de geribbelde grilvlakken snel in de druppelschaal kan lopen.
◆ Indien u verschillende gerechten tegelijk wenst te grillen moeten die dezelfde dikte hebben zodat een gelijkmatig contact gegarandeerd is.

Open gril
(zie afb. G)

◆ Met de open gril kunt u het griloppervlak verdubbelen zodat er meerdere personen tegelijk kunnen grillen, bijv. hamburgers, steaks, vis of groenten.
◆ U kunt verschillende levensmiddelen aan beide kanten tegelijk bereiden zonder dat ze qua smaak invloed op elkaar hebben.
◆ Draai de levensmiddelen vaak om zodat ze gelijkmatig gaar worden. Vis en vlees zouden slechts 1x omgedraaid moeten worden omdat zij anders kunnen uitdrogen.
◆ De bereiding van gevogelte met bot bevelen wij niet aan, omdat het niet gelijkmatig gaar wordt.

Grillen met de afstandhouder
(zie afb. F)

◆ Met de afstandhouder kunt u de afstand tussen de twee grilplaten instellen. Daarmee kunt u de levensmiddelen met kaas gratineren zoals bij een tostie hawaii.
◆ Let erop dat de afstand aan de levensmiddelen is aangepast, zodat de kaas niet aan de bovenste grilplaat blijft plakken.

Apparaat gebruiken

Inschakelen

1. Plaats de druppelschaal (16) zoals in hoofdstuk ***Druppelschaal plaatsen (pag. 45)*** beschreven.
2. Steek de stekker in een stopcontact.
3. Zet de aan-/uitschakelaar (5) in de stand „I“. De netstroomcontrolelamp (6) brandt en het apparaat warmt op.
4. Stel met de temperatuurregelaar (7) afhankelijk van het levensmiddel de gewenste temperatuur in (zie hoofdstuk ***Temperatuurregelaar; pag. 45).***
5. Laat het apparaat na het inschakelen opwarmen De bedrijfstemperatuur is met een dichtgeklapt deksel (2) na ca. 8 minuten bereikt.
6. Wanneer de gereedheidsindicator (4) brandt is de ingestelde temperatuur bereikt en er kan met het grillen worden begonnen.

OPMERKING

► De temperatuurinstelling kan tijdens de bereiding op ieder tijdstip gewijzigd worden.

Bedrijf als contactgril resp. tostieapparaat

1. Schakel het apparaat in zoals in hoofdstuk ***Apparaat gebruiken: inschakelen (pag. 46)*** beschreven.
2. Klap het deksel (2) open.
3. Leg de levensmiddelen op de onderste grilplaat (15).
4. Klap het deksel (2) omlaag.
5. Bak de levensmiddelen tot ze zo bruin/gaar zijn zoals gewenst.

Werking als open barbecue

1. Klap het deksel (2) helemaal open zoals in hoofdstuk ***Deksel omklappen (pag. 45)*** beschreven.
2. Schakel het apparaat in zoals in hoofdstuk ***Apparaat gebruiken: inschakelen (pag. 46)*** beschreven.
3. Leg de gerechten op beide grilplaten (11).
4. Bak de levensmiddelen tot ze zo bruin/gaar zijn zoals gewenst.

OPMERKING

► Draai de levensmiddelen regelmatig om voor een regelmatig gaar resultaat; vis en vlees dienen zo mogelijk slechts één keer te worden omgedraaid, omdat het anders droog wordt.

Werking met afstandhouder

1. Stel de gewenste afstand in, zoals in hoofdstuk ***Afstand instellen (pag. 45)*** beschreven.
2. Schakel het apparaat in zoals in hoofdstuk ***Apparaat gebruiken: inschakelen (pag. 46)*** beschreven.
3. Klap het deksel (2) open.
4. Leg de levensmiddelen op de onderste barbecueplaat (15).
5. Klap het deksel (2) omlaag.
6. Bak de levensmiddelen tot ze zo bruin/gaar zijn zoals gewenst.

Uitschakelen

1. Schuif de temperatuurregelaar (7) in de stand "🌡".
2. Zet de aan-/uitschakelaar (5) in de stand „O". Het controlelampje (6) en de gereedheidsindicatie (4) doven.
3. Laat het apparaat volledig afkoelen.

Na gebruik

1. Schakel het apparaat uit.
2. Trek de stekker uit het stopcontact.
3. Laat het apparaat afkoelen en reinig het als beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 47).***

Reiniging en verzorging

Neem vóór het begin van de werkzaamheden de veiligheidsinstructies in het hoofdstuk Veiligheid (pag. 5) in acht!

◆ Het apparaat moet na ieder gebruik worden gereinigd

◆ Reinig het apparaat na gebruik zodra het is afgekoeld. Door te lang te wachten wordt het reinigen lastiger.

◆ Voedingsrestanten die aan de grilplaten zijn aangebakken kunnen zonder voldoende reiniging inbranden.

Grilplaten

AANWIJZING

► De grilplaten zijn niet geschikt om in de vaatwasser te reinigen.

1. Neem de grilplaten uit zoals in hoofdstuk ***Grilplaten plaatsen/verwijderen (pag. 44)*** beschreven.
2. Veeg de barbecueplaten met een vochtige doek of spons en iets afwasmiddel af en vervolgens nog een keer zonder afwasmiddel.
3. Laat de grilplaten drogen, voordat u ze terugplaatst.

AANWIJZING

► Bij hardnekkige vervuiling is de reiniging eenvoudiger als u de grilplaten even laat weken.

Huis

1. Veeg het huis met een vochtige doek of spons af.

Voor de regelmatige verzorging en ook ter verwijdering van hardnekkige vlekken aan rvs onderdelen adviseren wij het gebruik van INOX-METAL-POLISH van BEEM. Dit middel geeft de apparaten hun oorspronkelijke glans terug. INOX-METAL-POLISH is in tubes verkrijgbaar en niet alleen geschikt voor pannen maar ook alle andere voorwerpen van roestvrij staal, chroom, messing, koper, aluminium, zilver en ook voor harde kunststoffen. INOX-METAL-POLISH wordt ook in fabrieken voor het polijsten van rvs gebruikt. INOX-METAL-POLISH kunt u bij uw handelaar, telefonisch bij ons of op onze website www.beem.de bestellen.

Druppelschaal (zie afb. I)

1. Neem de druppelschaal (16) eruit.
2. Giet het opgevangen vet eruit.
3. Was de druppelschaal af met heet zeepsop of in de vaatwasser.

Opslag

Mocht u het apparaat langere tijd niet nodig hebben, dan reinigt u het apparaat zoals in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 47)*** beschreven.

Bewaar het apparaat en alle accessoires op een droge, schone en vorstvrije plek, waar deze beschermd zijn tegen direct zonlicht.

Voor vervoer vergrendelt u het deksel, zoals in het hoofdstuk ***Deksel vergrendelen (pag.45)*** beschreven.

Algemeen

Garantie

Naast de wettelijk verplichte garantie biedt BEEM voor enkele producten bovendien nog een uitgebreide fabrieksgarantie. Voor zover deze toegestaan is, vindt u overeenkomstige gegevens ofwel op de productspecifieke verpakking, op de reclamematerialen ofwel op de BEEM website bij het betreffende product. Bij een commerciële of daarmee gelijk te stellen toepassing, bijvoorbeeld in hotels, pensions of gemeenschappelijke accommodaties of als de klant geen consument als bedoeld in het Burgerlijk Wetboek is, verleent de fabrikant een garantie van 6 maanden.
De beperkingen van de garantie worden hierdoor niet beïnvloed. Op onze website www.beem.de vindt u de uitvoerige garantiebepalingen, verkrijgbare accessoires en reserveonderdelen alsmede gebruiksaanwijzingen in verschillende talen.
Neem contact op met uw dealer voor garantiebepalingen, het bestellen van accessoires en bij vragen over de afwerking van de service in het buitenland.

Beperking van de aansprakelijkheid

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schades of vervolgschades die te herleiden zijn tot:
niet naleven van de bedieningshandleiding, oneigenlijk gebruik, een foutieve of onjuiste behandeling, verkeerd uitgevoerde reparaties, niet toegelaten modificaties, gebruik van onderdelen van derden of het gebruik van ongeschikte toevoegingen, toebehoren of accessoires.

Conformiteitsverklaring

Bij deze verklaart BEEM dat dit apparaat aan de principiële eisen en de overige van toepassing zijnde bepalingen van de richtlijnen 2004/108/EG, 2006/95/EG en 2009/125/EG en 2011/65/EU voldoet.

Storingsopheffing

De volgende tabel is behulpzaam bij het opsporen en verhelpen van kleinere storingen. Neem contact op met de klantenservice, wanneer u met de hier beschreven stappen het probleem niet kunt oplossen.

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Na de inschakeling brandt de controlelamp voor de netvoeding niet.	Stekker niet ingestoken.	Stekker insteken.
	Zekering in de zekeringenkast uitgeschakeld.	Zekering inschakelen.
De zekering in de zekeringenkast heeft gereageerd of is doorgebrand.	Te veel apparaten op hetzelfde stroomcircuit aangesloten.	Aantal apparaten op het stroomcircuit reduceren.
	Geen storing vaststelbaar.	Contact opnemen met de klantenservice.
Olie loopt van onderen uit het apparaat.	Druppelschaal niet geplaatst.	Druppelschaal plaatsen.
	Druppelschaal vol.	Druppelschaal leegmaken.

Содержание

Уважаемый покупатель!
Прежде чем пользоваться прибором, прочитайте содержащиеся в данном руководстве по эксплуатации указания по вводу в эксплуатацию, технике безопасности, использованию по назначению, а также чистке и уходу. Разверните раскладные страницы в начале и конце руководства по эксплуатации, чтобы сверяться с иллюстрациями во время чтения.
Сохраните это руководство по эксплуатации для последующего использования и передайте его вместе с прибором следующему владельцу.

Указания по безопасности

◆ Перед использованием проверьте прибор на наличие внешних видимых повреждений. Не эксплуатируйте поврежденный прибор.

◆ Работы по чистке и техобслуживанию, которые должны проводиться пользователем, запрещается выполнять детям, за исключением тех, которые достигли 8-летнего возраста и работают под присмотром.

◆ Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

◆ Детям запрещается играть с прибором.

◆ Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

◆ Прибор может эксплуатироваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями либо недостаточным опытом и недостаточными знаниями, только при условии, что они работают под надзором или прошли инструктаж по вопросам безопасного пользования прибором и осознают сопряженные с прибором опасности.

◆ Передавайте прибор для ремонта только авторизированным дилерам или сервисной службе завода-изготовителя. Это особенно относится к случаям замены поврежденного шнура питания. Ненадлежащее проведение ремонта может создать значительную опасность для пользователя. Кроме того, действие гарантии прекращается и гарантийное обслуживание не производится.

◆ Ремонт прибора в течение гарантийного срока может производиться только уполномоченной изготовителем сервисной службой, в противном случае претензии по гарантии за повреждения и сопряженные с ними неисправности не принимаются, а гарантийное обслуживание не производится.

◆ Неисправные узлы разрешается заменять только на оригинальные запасные части. Использование только таких частей гарантирует выполнение требований безопасности.

◆ Не используйте этот прибор с внешним таймером или с отдельной системой дистанционного управления.

◆ В случае сбоя электропитания отсоедините прибор от сети, чтобы не допустить непредвиденного повторного включения прибора.

◆ Не эксплуатируйте прибор в темноте.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Опасность поражения электрическим током!

► Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены.

► Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. При контакте с находящимися под напряжением деталями и при изменении электрической и механической конструкции прибора существует опасность поражения током.

► Ни в коем случае не погружайте прибор или электрическую вилку в воду или другие жидкости.

► Ни в коем случае не допускайте контакта воды и других жидкостей с прибором. Проникновение жидкости внутрь прибора может привести к опасности для людей.

► Отсоединяя прибор от электросети, не беритесь за шнур питания влажными руками.

► Выньте вилку из розетки

- на время перерыва в пользовании прибором,
- перед установкой или извлечением пластин гриля,
- в случае выявления неисправности при эксплуатации прибора,
- перед чисткой прибора.

Опасность удушения!

► Детям запрещается играть с упаковочным материалом. Существует опасность удушения.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность пожара

► Ни в коем случае не эксплуатируйте прибор вблизи или под предметами из горючих материалов (например, шторы).

Опасность ожога

► Перед каждым использованием проверяйте прочность закрепления верхней пластины гриля.

► Не прикасайтесь к горячим поверхностям во время работы прибора.

► Во время работы прибора разрешается прикасаться только к его ручкам и кнопкам.

► Перед началом чистки, а также перед установкой или извлечением пластин гриля дождитесь остывания прибора.

► Соблюдайте осторожность при приготовлении особо жирных продуктов на гриле. Брызги горячего жира могут вызвать ожоги.

► Не кладите какие-либо предметы на поверхность гриля.

► Не наливайте жидкости на горячую поверхность гриля. При контакте жидкости с горячей поверхностью происходит очень быстрое испарение и разбрызгивание жидкости, что может повлечь за собой травмы.

► Не переносите и не передвигайте прибор во время работы.

► Может произойти прилипание продукта к пластинам гриля. При падении прилипшего продукта на нижнюю пластину возможно образование брызг горячего жира, что может привести к травмам.

► Всегда до упора откидывайте верхнюю пластину, чтобы не допустить внезапного закрытия крышки. При закрытии крышки не допускайте падения верхней пластины. Удерживайте прибор за ручку, чтобы закрыть или открыть крышку.

ВНИМАНИЕ!

► При отсоединении шнура питания от розетки всегда держитесь за вилку, а не за кабель.

► Для чистки пластин и поверхностей запрещается использовать абразивные чистящие средства, металлические и нейлоновые щетки или какие-либо предметы, способные поцарапать поверхность.

► Ни в коем случае не используйте шнур питания для переноски, подъема или перемещения прибора.

► Не используйте пластины гриля в целях нарезки пищи.

► Для переворачивания продуктов используйте только лопатку, пригодную для антипригарного покрытия.

Применение по назначению

Прибор предназначен только для приготовления на гриле и жарки продуктов питания в домашних или аналогичных домашним условиях, например, в кухнях для персонала в магазинах, кафе, офисах и прочих местах работы, в сельскохозяйственных владениях, а также для использования постояльцами в гостиницах, мотелях, пансионах и прочих коллективных средствах размещения.
Любое иное или выходящее за рамки данного использование считается использованием не по назначению.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

В случае использования прибора не по назначению или для иных целей он может представлять собой опасность для окружающих.
► Используйте прибор исключительно в предусмотренных целях.
► Соблюдайте указания, приведенные в настоящем руководстве по эксплуатации.

Какие-либо претензии на возмещение убытков, возникших вследствие использования не по назначению, не принимаются. Риск возлагается исключительно на пользователя.

Требования к месту установки

Для безопасной и безукоризненной эксплуатации прибора место установки должно отвечать следующим условиям.
◆ Установите прибор на прочную, ровную, теплостойкую и невосприимчивую к брызгам жира поверхность.
◆ Поверхности мебели могут содержать компоненты, способные агрессивно воздействовать на опорные ножки прибора и приводить к их размягчению. При необходимости уложите под опорные ножки прибора подкладку.
◆ Не устанавливайте прибор в горячих, сырых или очень влажных условиях либо вблизи горючего материала. Расстояние до стен, мебели и других предметов должно составлять не менее 15 см.
◆ Ни в коем случае не располагайте прибор или его части вблизи источников сильного нагрева и горячих поверхностей (батарей отопления, печей, гриля).
◆ Не устанавливайте прибор у края стола. Он может упасть.
◆ Розетка должна быть легко доступна, чтобы в экстренном случае можно было быстро отсоединить шнур от электросети.
◆ Не подкладывайте под опорные ножки прибора скатерти, полотенца или салфетки, так как прибор может соскользнуть.
◆ Запрещается эксплуатировать и хранить прибор вне помещения.

Электрическое подключение

Для безопасной и безукоризненной эксплуатации прибора при подключении к электросети необходимо соблюдать следующие указания.

◆ Перед подключением прибора сравните электрические параметры (напряжение и частота) на заводской табличке с параметрами электросети. Эти данные должны совпадать во избежание повреждений прибора. В случае сомнений обратитесь в специализированный магазин электроприборов.

◆ Для защиты розетки следует применять предохранитель, рассчитанный на ток 16 А и более.

◆ Убедитесь в том, что шнур питания не имеет повреждений и не проложен по острым краям.

◆ Не допускается сильное натяжение шнура питания, а также наличие изгибов, защемлений, узлов или точек соприкосновения с горячими поверхностями.

◆ Прокладывайте шнур питания таким образом, чтобы опасность спотыкания была исключена.

◆ Если для подключения прибора требуется удлинительный кабель, поперечное сечение этого кабеля должно быть не менее 1,5 мм².

◆ Электрическая безопасность прибора гарантирована только в том случае, если он подключен к установленной согласно предписаниям системе с защитным проводом. Работа от розетки без защитного провода запрещена. В случае сомнения вызовите специалиста-электрика для проверки домашней сети. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием или обрывом защитного провода.

Используемые символы

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Используется для обозначения непосредственно грозящей опасности, которая приводит к тяжким телесным повреждениям или смертельному исходу.

► Во избежание опасности следует соблюдать приведенные в этом пункте инструкции.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Используется для обозначения возможной опасной ситуации, которая может привести к тяжким телесным повреждениям или смертельному исходу.

► Во избежание опасности следует соблюдать приведенные в этом пункте инструкции.

ВНИМАНИЕ!

Используется для обозначения возможной опасной ситуации, которая может привести к легким травмам или материальному ущербу.

► Во избежание опасности следует соблюдать приведенные в этом пункте инструкции.

УКАЗАНИЕ

► Указание обозначает дополнительную информацию, позволяющую облегчить обращение с прибором.

Ввод в эксплуатацию

Распаковка

1. Извлеките из коробки прибор, все принадлежности и руководство по эксплуатации.
2. До начала использования следует снять с прибора и принадлежностей все упаковочные материалы и защитную пленку.
3. Проверьте целостность комплекта поставки и убедитесь в отсутствии видимых повреждений.

УКАЗАНИЕ

► Ни в коем случае не удаляйте заводскую табличку и имеющиеся предупреждающие указания.

► Храните оригинальную упаковку прибора в течение гарантийного срока (срока гарантийного обслуживания), чтобы в гарантийном случае или в случае гарантийного обслуживания прибор можно было отправить обратно изготовителю в надлежащей упаковке. Транспортные повреждения являются основанием для прекращения гарантии и неоказания гарантийных услуг.

Перед первым использованием

Перед первым использованием требуется прогрев прибора в целях удаления остатков производственных материалов (смазка). Выполните следующие действия:

1. Переведите регулятор температуры (7) в положение «🌡» (макс. температура).
2. Вставьте вилку в розетку.
3. Переведите выключатель (5) в положение «I». Загорается индикатор питания (6), начинается нагревание прибора.
4. Когда загорится индикатор готовности (4), заданная температура достигнута.
5. Подождите 10 минут.
6. Переведите регулятор температуры (7) в положение «🌡» (мин. температура).
7. Переведите выключатель (5) в положение «O».
8. Дождитесь полного остывания прибора.
9. Выполните чистку прибора, как описано в разделе ***Чистка и уход (стр. 57)***.

УКАЗАНИЕ

► При первом включении прибора из-за наличия добавок, используемых на производстве (например, жиров) может появиться запах или легкий дымок. Это считается нормальным явлением! Позаботьтесь о достаточном проветривании.

Описание прибора

Объем поставки, описание прибора

(иллюстрации см. левую раскладную страницу)

1 Ручка
2 Крышка
3 Кнопка разблокировки верхней пластины
4 Индикатор готовности
5 Выключатель
6 Индикатор питания
7 Регулятор температуры
8 Кнопка разблокировки нижней пластины
9 Выемка
10 Дистанционный элемент
11 Опора дистанционного элемента
12 Намотка шнура питания (с обратной стороны прибора)
13 Верхняя пластина гриля
14 Слив жира
15 Нижняя пластина гриля
16 Поддон
17 Чистящая лопатка
18 Руководство по эксплуатации (на рис. не показано)

Антипригарное покрытие BIO-LON KERAMIK (модель 19.001)



Антипригарное покрытие BIO-LON не только безвредно для здоровья людей и окружающей среды, но и обладает следующими особыми свойствами:

- устойчивость к образованию царапин,
- экологичность,
- долговечность,
- оптимальное распределение тепла,
- быстрое нагревание и длительное накопление тепла,

- максимально простая чистка.

Покрытие BIO-LON придает пластинам гриля превосходные характеристики:

- эффект водоотталкивания,
- снижение расхода жира,
- защита от прилипания и пригорания продуктов,
- температурная стойкость до 400 °C,
- твердость и устойчивость к высоким нагрузкам.

Антипригарное покрытие BIO-PLUS GRANIT (модель 19.002)



Гранитное покрытие отличается твердостью, долговечностью и максимальной защитой от царапин. Благодаря этому покрытию возможно приготовление пищи без прилипания или пригорания, в том числе без жира или растительного масла.
Пластины гриля с покрытием BIO-PLUS GRANIT защищают полезные питательные вещества и сохраняют витамины. Чистка проводится предельно просто.

Установка и извлечение пластин гриля

УКАЗАНИЕ

► Пластины гриля можно менять местами.
► Перед установкой или извлечением пластин гриля дождитесь остывания прибора.

Установка нижней пластины гриля (см. рис. A1 и A2)

1. Вставьте обе защелки в предусмотренные для них выемки с задней стороны нижней части корпуса.
2. Нажмите на пластину вниз до слышимого щелчка.

Извлечение нижней пластины гриля (см. рис. B)

1. Нажмите на кнопку разблокировки нижней пластины (8) и извлеките пластину.

Установка верхней пластины гриля (см. рис. C1 и C2)

1. Навесьте пластину на нижние защелки в верхней части корпуса.
2. Нажмите на пластину, как показано на рисунке, до слышимого щелчка.

Извлечение верхней пластины гриля (см. рис. D)

1. Нажмите на кнопку разблокировки нижней пластины (3) и извлеките пластину.

Установка поддона (см. рис. E)

1. Вставьте съемный поддон (16) спереди в отверстие в нижней части корпуса до слышимого щелчка.

Настройка расстояния (см. рис. F)

Расстояние между пластинами гриля в зависимости от толщины продукта можно настраивать с помощью дистанционного элемента.

1. Переведите дистанционный элемент (10) в нужное положение таким образом, чтобы при закрытии крышки он надежно прилегал к соответствующей ступени опоры (11).

Раскладывание крышки (см. рис. G)

Прибор можно использовать в качестве настольного гриля. Для этого следует полностью раскрыть крышку. Выполните следующие действия:

1. Переведите дистанционный элемент в положение «».
2. Одновременно с этим раскройте крышку до слышимого щелчка.
3. При складывании крышки блокировка автоматически фиксируется.

Блокировка крышки (см. рис. H)

1. Переведите дистанционный элемент в положение «🔓».
2. Опустите крышку (2) вниз.
3. Переведите дистанционный элемент в положение «🔒».

Регулятор температуры

При жарке на гриле используются низкие температуры (рыба), средние температуры (птица) и высокие температуры (быстрая прожарка).

1. Переведите регулятор температуры (7) в соответствующее положение:

Символ	Значение
	Мин. температура
	Макс. температура

Дистанционный элемент (рис. J)

Символ	Значение
	Настольный гриль
	Разблокировать крышку
	Заблокировать крышку
	Контактный гриль
	Приготовление пищи с дистанционным элементом

Управление и эксплуатация

Общие указания

◆ Продукты должны иметь комнатную температуру, поскольку для приготовления замороженных продуктов требуется больше времени, вследствие чего они могут пересохнуть.

◆ Для получения наилучших результатов разогревайте гриль до тех пор, пока не будет достигнута нужная температура и загорится индикатор готовности (4).

◆ Внимательно наблюдайте за процессом приготовления пищи на гриле и регулируйте температуру по мере необходимости.

Возможности применения

Контактный гриль (см. рис. H)

◆ Контактный гриль служит для жарки различных продуктов, например, тонких кусков мяса, колбасок или овощей.

◆ Контактный гриль особенно подходит для быстрого и нежирного приготовления пищи, поскольку продукт обжаривается с двух сторон, а за счет рифленой поверхности жир быстро сливается в поддон.

◆ Для одновременного приготовления различных продуктов необходимо, чтобы куски имели одинаковую толщину, так как только в этом случае обеспечивается равномерное соприкосновение с пластинами гриля.

Настольный гриль (см. рис. G)

◆ Настольный гриль имеет в два раза большую поверхность для жарки, что позволяет одновременно готовить несколько порций пищи (например, гамбургеры, тонкие куски мяса, рыба или овощи).

◆ Вы можете одновременно обжаривать различные продукты с обеих сторон без риска смешивания их вкусов.

◆ Для равномерного прожаривания следует часто переворачивать продукты. Мясо и рыбу следует переворачивать только один раз, чтобы не допустить пересыхания.

◆ Не рекомендуется приготовление мяса птицы с костями, так как не гарантируется равномерная термообработка.

Жарка на гриле с дистанционным элементом (см. рис. F)

◆ Дистанционный элемент позволяет задавать расстояние между пластинами гри-

ля. Это удобно для запекания продуктов с сыром (например, тост «Гавайи»).

◆ Расстояние между пластинами должно соответствовать размеру продукта, чтобы не допустить прилипания сыра к верхней пластине гриля.

Эксплуатация прибора

Включение

1. Установите поддон (16), как описано в разделе ***Установка поддона (стр. 55)***.
2. Вставьте вилку в розетку.
3. Переведите выключатель (5) в положение «I». Загорается индикатор питания (6), начинается нагревание прибора.
4. С помощью регулятора температуры (7) настройте нужную температуру в зависимости от продукта (см. раздел ***Регулятор температуры, стр. 56***).
5. После включения прибора дайте ему прогреться. При закрытой крышке (2) рабочая температура будет достигнута приблизительно через 8 минут.
6. Когда загорится индикатор готовности (4), заданная температура достигнута. Можно приступить к приготовлению пищи.

УКАЗАНИЕ

► Настройку температуры можно изменять в любой момент во время жарки на гриле.

Эксплуатация в качестве контактного гриля или для приготовления сэндвичей

1. Включите прибор, как описано в разделе ***Эксплуатация прибора:*** в***ключение (стр. 57)***.
2. Откройте крышку (2).
3. Разместите продукты на нижней пластине гриля (15).
4. Закройте крышку (2).
5. Жарьте продукты до нужной степени готовности.

Эксплуатация в качестве настольного гриля

1. Полностью раскройте крышку (2), как описано в разделе ***Раскладывание крышки (стр. 55).***
2. Включите прибор, как описано в разделе ***Эксплуатация прибора:*** в***ключение (стр. 57)***.
3. Разместите продукты на обеих пластинах гриля.
4. Жарьте продукты до нужной степени готовности.

УКАЗАНИЕ

► Для равномерного прожаривания следует часто переворачивать продукты. Мясо и рыбу следует по возможности переворачивать только один раз, чтобы не допустить пересыхания.

Эксплуатация с дистанционным элементом

1. Настройте нужное расстояние, как описано в разделе ***Настройка расстояния (стр. 55).***
2. Включите прибор, как описано в разделе ***Эксплуатация прибора:*** в***ключение (стр. 57)***.
3. Откройте крышку (2).
4. Разместите продукты на нижней пластине гриля (15).
5. Закройте крышку (2).
6. Жарьте продукты до нужной степени готовности.

Выключение

1. Переведите регулятор температуры (7) в положение «🌡».
2. Переведите выключатель (5) в положение «O». Индикатор (6) и индикатор готовности (4) погаснут.
3. Дождитесь полного остывания прибора.

После использования

1. Выключите прибор.
2. Выньте вилку из розетки.
3. Дождитесь остывания прибора и выполните чистку, как описано в разделе ***Чистка и уход (стр. 57).***

Чистка и уход

До начала работ ознакомьтесь с указаниями по технике безопасности в разделе ***Безопасность (стр. 50)****!*

◆ После каждого использования необходимо проводить чистку прибора.
◆ Дождитесь охлаждения прибора и затем выполните очистку. Слишком долгое ожидание затрудняет чистку.
◆ Без соответствующей чистки может произойти пригорание остатков пищи к пластинам гриля.

Пластины гриля

УКАЗАНИЕ

► Пластины гриля не пригодны для чистки в посудомоечной машине.

1. Извлеките пластины гриля, как описано в разделе ***Установка и извлечение пластин гриля (стр. 55).***
2. Протрите пластины влажной салфеткой или губкой с небольшим количеством средства для мытья посуды. Затем протрите пластины влажной салфеткой без средства для мытья посуды.
3. Перед повторной установкой дождитесь высыхания пластин.

УКАЗАНИЕ

► Для удаления въевшихся загрязнений рекомендуется замочить пластины гриля.

Корпус

1. Протрите корпус прибора влажной салфеткой или губкой.

Для регулярного ухода, а также для устранения стойких пятен на деталях из нержавеющей стали рекомендуем использовать средство для полировки INOX METAL POLISH от BEEM. Это средство для полировки возвращает прибору его первоначальный блеск. Средство INOX-METAL-POLISH предлагается в тюбиках и пригодно не только для чистки кастрюль, но и любых других предметов из нержавеющей стали, хрома, латуни, меди, алюминия, серебра и жестких пластмасс. Средство INOX-METAL-POLISH также используется в заводских условиях для полировки нержавеющей стали. Вы можете заказать средство INOX METAL POLISH в специализированном магазине, у нас по телефону или на нашем сайте www.beem.de.

Поддон (см. рис. I)

1. Извлеките поддон (16).
2. Вылейте накопившийся в поддоне жир.
3. Промойте поддон теплой водой или в посудомоечной машине.

Хранение

Если прибор не используется в течение продолжительного времени, выполните чистку, как описано в разделе ***Чистка и уход (стр. 57)***.
Храните прибор и все принадлежности к нему в сухом чистом месте, защищенном от заморозков и прямых солнечных лучей.
Если требуется транспортировка прибора, следует заблокировать крышку, как описано в разделе ***Блокировка крышки (стр. 56).***

Общая информация

Гарантия

Кроме предусмотренной законом обязательной гарантии, компания BEEM для некоторых изделий дополнительно предоставляет расширенную гарантию изготовителя. Если такая гарантия предоставляется, соответствующие данные указаны на упаковке конкретного изделия, в рекламных материалах или на сайте BEEM для конкретного изделия. При промышленном или приравненном к нему использовании, например, в гостиницах, частных пансионах и общественных учреждениях, а также если покупатель не является потребителем с точки зрения Гражданского Кодекса, гарантийный срок составляет 6 месяцев. Условия потери права на предоставление гарантии остаются без изменений. На нашем сайте www.beem.de приведены подробные условия гарантии, сведения об имеющихся принадлежностях и запасных частях, а также руководства по эксплуатации на различных языках.

Чтобы узнать условия предоставления гарантии, заказать запасные части или задать вопросы о сервисном обслуживании за пределами Германии, обратитесь в местное торговое представительство.

Ограничение ответственности

Мы не несем ответственности за ущерб или косвенные убытки в следующих случаях:
несоблюдение указаний в руководстве по эксплуатации, применение не назначению, ненадлежащая или неправильная эксплуатация, неправильное проведение ремонтных работ, внесение недопустимых изменений в конструкцию прибора, использование деталей и запчастей сторонних производителей, использование недопустимых дополнительных деталей или принадлежностей.

Декларация о соответствии нормам ЕС

Настоящим компания BEEM заявляет, что данный прибор полностью соответствует основополагающим требованиям и прочим действующим положениям Директив ЕС 2004/108/EG, 2006/95/EG, 2009/125/EG и 2011/65/EU.

Устранение неисправностей

Следующая таблица помогает в поиске и устранении мелких неисправностей. Если вам не удалось устранить неисправность путем выполнения указанных действий, обратитесь в сервисную службу.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
После включения прибора не горит индикатор питания.	Не вставлена вилка в розетку.	Вставить вилку в розетку.
	Выключен предохранитель в коробке предохранителей.	Включить предохранитель.
Сработал предохранитель в коробке предохранителей.	Слишком много приборов подключено к одной электрической цепи.	Уменьшить количество приборов в электрической цепи.
	Ошибка не обнаружена.	Обратиться в сервисную службу.
Из-под прибора вытекает масло.	Не установлен поддон.	Установить поддон.
	Поддон переполнен.	Опорожнить поддон.

(DE) Hinweise zum Umweltschutz


Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.


Dieses Produkt darf innerhalb der Europäischen Union nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät über die kommunalen Sammelstellen.

(EN) Notes on environmental protection


The packaging materials used can be recycled. When no longer required, dispose of the packaging materials according to local environmental regulations.


This product may not be disposed of in the domestic refuse within the European Union. Dispose of the appliance via communal collection points.

(FR) Indications relatives à la protection de l’environnement


Les matériaux d’emballage utilisés sont recyclables. Éliminer les matériaux d’emballage non nécessaires conformément aux directives locales en vigueur.


A l’intérieur de l’Union européenne, il est interdit de mettre ce produit aux ordures ménagères normales. Éliminer l’appareil par l’intermédiaire des points de collecte communaux.

(ES) Indicaciones acerca de la protección medioambiental


Los materiales de embalaje utilizados son reciclables. Elimine los materiales de embalaje que no necesite de acuerdo con la normativa en vigor.


En la Unión Europea no está permitido eliminar este aparato junto con la basura doméstica. El aparato debe desecharse a través de los centros de recogida municipales.

(NL) Instructies inzake milieubescherming


Het gebruikte verpakkingsmateriaal is herbruikbaar. Voer niet meer benodigd verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijk geldende voorschriften af.


Dit product mag binnen de Europese Unie niet met het gewone huisvuil worden meegegeven. Breng het apparaat naar de plaatselijke inzamelpunten.

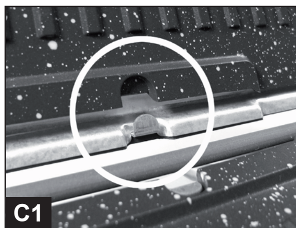
(RU) Указания по защите окружающей среды


Используемые упаковочные материалы подлежат утилизации. Утилизируйте ненужные упаковочные материалы в соответствии с действующими местными предписаниями.


На территории Европейского Союза запрещено выбрасывать данный прибор вместе с бытовыми отходами. Необходимо сдать прибор в один из коммунальных пунктов приема отходов.


A1

A2

Pro-Multi-Grill
B

C1

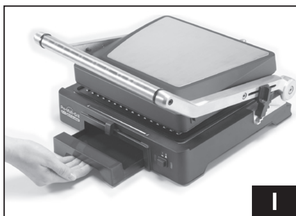
C2

D

E

F

G

Pro-Multi-Grill
H

I

J

Kundendienststelle:
Customer service:
Bureaux de service après-ventes:
Centros de atención al cliente:
Klantenservice:
Сервисные центры:



Elements of Lifestyle

BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse
Manufaktur Handels-GmbH
Abt. Kundenservice
Dieselstraße 19-21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany

Fon +49 (0)60 03-91 13 88 88
Fax +49 (0)60 03-91 13 99 99
(Kosten laut Konditionen des Vertragspartners für Festnetzanschlüsse oder Mobilfunkanschlüsse)

E-Mail: kundenservice@beem.de
Homepage: www.beem.de

Druckfehler vorbehalten.
Subject to printing error.
Sous réserve d‘erreurs d‘impression.
Queda reservado el derecho por errores de impresión.
Drukfouten voorbehouden.
Возможны опечатки.

Technische Änderungen vorbehalten.
Subject to technical modifications.
Sous réserve de modifications techniques.
Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.
Technische wijzigingen voorbehouden.
Возможны технические изменения.

Für Kundenservicestellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
For service in other countries contact your local dealer.
Pour les bureaux de service après-vente dans d‘autres pays, veuillez contacter votre vendeur.
Para obtener información sobre los centros de atención al cliente en otros países, póngase en contacto con su distribuidor.
Neem voor klantenservice in andere landen contact op met uw dealer.
Адреса центров сервисного обслуживания в других странах можно получить у местного торгового представителя.

BA_B19.001_2014-04-14_A3